

# Kalb-Steaks mit Pilz-Risotto und weißem Trüffel-Öl

## Für 2 Personen

2 Kalbmedaillons, a 150 g	150 g Risottoreis	1 Zwiebel
1 Möhre, groß	3 Shiitake-Pilze	10 Champignons
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
400 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüfefond	5 EL Trüffelöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Möhre schälen und ebenfalls fein hacken. Die Champignons und die Shiitake-Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit drei Esslöffeln Trüffelöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und mit der Möhre in den Topf hinzufügen und eine Minute dünsten. Anschließend die Pilze hinzugeben und erneut eine Minute dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und alles miteinander vermengen. Anschließend den Weißwein hinzugeben und eine Minute kochen lassen. Inzwischen den Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Von Zeit zu Zeit jeweils eine Kelle Fond zu dem Reis hinzufügen. Das Ganze insgesamt 20 Minuten kochen lassen. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit das restliche Trüffelöl und die Petersilie hinzufügen. Die Kalbfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pilz-Risotto und die Kalbsteaks auf Tellern anrichten servieren.

Nehle Scholtz am 08. Juli 2010