

Kalb-Filet mit Gorgonzola-Pilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	100 ml trockener Rotwein	3 EL kalte Butter
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pilz-Risotto:

10 g getr. Steinpilze	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g Risottoreis	30 g Gorgonzola
1 EL Butter	1 EL Butterschmalz	400 ml Gemüsesfond
100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm halten. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und kalte Butter einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Pilz-Risotto:

Steinpilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Champignons putzen, säubern und halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Steinpilze ausdrücken und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Champignons darin ca. 3 Minuten unter Wenden anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten Reis zufügen, kurz mit anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Brühe und Wein zugießen, dabei ab und zu umrühren. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen, fein hacken und mit der Butter unter das fertige Risotto rühren. Risotto vor dem Anrichten mit Gorgonzola bestreuen.

Kalbsfilet mit Pilz-Risotto und Gorgonzola auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Eike Baumgart am 03. August 2017