

# Waldpilz-Risotto mit gebratenem Kalb-Filet

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	150 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze
2 Schalotten	100 g Butter	80 g Parmesan
300 ml trock. Weißwein	400 ml Waldpilzfond	400 ml Kalbsfond
5 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	2 EL Rapsöl
Thymiansalz	Salz	Pfeffer

### Für das Risotto:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Waldpilzfond und Kalbsfond jeweils in einem separaten Topf erhitzen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Reis untermischen und ebenfalls glasig werden lassen. Nach und nach Weißwein angießen und bei mittlerer Hitze einkochen. Dann abwechselnd die heißen Fonds zum Reis gießen. Den Reis unter gelegentlichem Rühren al dente garen.

Pfifferlinge und Steinpilze putzen, Steinpilze in Scheiben schneiden.

Beide Pilzsorten in einer Pfanne in Olivenöl und etwas Butter anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Gut durchschwenken. Einige Steinpilze und Pfifferlinge für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen Pilze unter das Risotto heben.

Parmesan reiben. Risotto vom Herd nehmen, Parmesan und Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto mit übrigen Pilzen garnieren.

Wenn Sie Olivenöl zu stark erhitzen, verliert das Öl an Geschmack.

Verarbeiten bzw. verfeinern Sie Ihr Gericht daher immer erst kurz vor dem Servieren mit Olivenöl.

### Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet waschen, trockentupfen, dann salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und halbieren. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin und Thymian in die Pfanne zum Fleisch geben, dann Butter hinzugeben und zerlassen. Flüssige Butter über das Fleisch geben, anschließend das Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20- 25 Minuten garen. Fleisch vor dem Servieren mit Thymiansalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Blum am 28. September 2020