

# Steinpilz-Risotto mit getrüffeltem Rinder-Filet

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 200 g	2 Entenleber a 80 g	200 g Risottoreis
50 g Parmesan	1 Zwiebel	6 Steinpilze
1 Bund Petersilie, glatt	1 Trüffel, schwarz	200 g Butter
300 ml Riesling, trocken	1 TL Trüffelöl	1 L Gemüsefond
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zwei Steinpilze putzen und klein schneiden. Einen Topf mit 50 Gramm Butter und dem Trüffelöl erhitzen und darin die Steinpilze, die Zwiebel und den Risottoreis kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Riesling ablöschen und den Gemüsefond nach und nach hinzugeben, sodass eine sämiges Risotto entsteht. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen, in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen. Eine weitere Pfanne mit ebenfalls 50 Gramm Butter erhitzen und darin die Entenleber kurz anbraten und salzen. Von dem Trüffel dünne Scheiben hobeln. Die beiden Rinderfilets so aufschneiden, dass eine Tasche entsteht und mit drei Trüffelscheiben und je einer Entenleber füllen. Das Ganze in Alufolie einwickeln und im Backofen ruhen lassen. Die restlichen Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Steinpilze in einem Topf mit der restlichen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie hinzugeben. Den Parmesan und etwas von dem Trüffel reiben. Die Rinderfilets mit dem Risotto auf Tellern anrichten und mit den Pilzen, dem Parmesan und dem Trüffel garnieren.

Benjamin Forster am 18. Januar 2010