

Rinder-Filet-Steak mit Pistazien-Kruste, Risotto

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------|
| 2 Rinderfiletsteaks a 150 g | 100 g Risottoreis | 1 Stange Sellerie |
| 1 Möhre | 3 kleine Steinpilze | 5 Stangenbohnen |
| 1 Kohlrabi | 1 unbehandelte Zitrone | 1 Kräuterseitling |
| 1 Schalotte | 3 Knoblauchzehen | 2 EL Semmelbrösel |
| 40 g Parmesan | 50 g ungesalzene Pistazien | 100 g Butter |
| 1 EL kalte Butter | 1 EL Butterschmalz | 1 Ei |
| 500 ml Gemüsefond | 500 ml Geflügelfond | 100 ml Wermut |
| 1 EL körniger Senf | 1 TL ungesüßter Kakao | Prise Chilipulver |
| Zucker | 1 Thymianzweig | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Den Backofen auf 140 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Enden der Bohnen abschneiden und die Bohnen im Salzwasser garen. Den Sellerie, die Möhre und den Kohlrabi schälen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Steinpilze und Kräuterseitlinge putzen. Die Knoblauchzehen abziehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte, den Knoblauch und den Sellerie in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Nach etwa vier Minuten den Risottoreis zugeben und die Hitze erhöhen. Wenn der Reis nach etwa einer Minute leicht durchsichtig wird, mit dem Wermut ablöschen. Sobald der Wermut eingekocht ist, etwas Gemüsefond und eine Prise Salz hinzugeben. Nach und nach mehr Fond angießen, bis der Reis bissfest ist. Die Möhren- und Kohlrabistücke in einen Dampfgarer geben. Die Rinderfiletsteaks waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, darin das Fleisch scharf anbraten und anschließend salzen und pfeffern. Das Fleisch auf einen Rost legen und im Backofen fertiggaren. Im Bratensatz erneut Öl erhitzen, die Steinpilze mit dem Knoblauch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Das übrige Gemüse in die Pfanne geben und im Geflügelfond schwenken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und leicht karamellisieren lassen. Die Pilze wieder hinzugeben und einen Esslöffel kalte Butter unterrühren. Die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Die Pistazien ebenfalls klein hacken. Für die Kruste 50 Gramm zimmerwarme Butter mit einem Teelöffel Thymian und den Pistazien, der Zitronenschale, dem Senf, den Semmelbröseln und dem Kakao vermengen. Das Filet zuerst im Ei wenden, anschließend die Kruste auf das Filet verteilen und im Backofen bei 200 Grad Grillfunktion gratinieren. Den Parmesan reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und den Parmesan sowie 50 Gramm Butter hinzugeben. Das Risotto abgedeckt etwa drei Minuten ruhen lassen. Das Risotto mit dem Gemüse und dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Theiler am 06. Oktober 2010