

Rinder-Filet im Kräuter-Parma-Mantel mit rotem Risotto

Für zwei Personen

2 Rindsfilets, a 200 g	5 Scheiben Parma-Schinken	150 g Risottoreis
60 g Pecorino	1 Knolle Meerrettich	1 Zitrone
1 Zwiebel	0,5 Bund Rosmarin	2 EL Butter
4 EL Crème-fraîche	125 ml Rotwein	125 ml Rote Bete-Saft
1000 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Den Parma-Schinken auslegen und mit dem Rosmarin bestreuen. Die Filets auf den Schinken geben und straff einrollen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach den Gemüsefond unterrühren. Den Rote Bete Saft einrühren. Den Pecorino reiben und zusammen mit zwei Esslöffeln Butter in das Risotto rühren. Den Meerrettich schälen und reiben. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit der Crème-fraîche unter den Meerrettich mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Risotto und dem Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Pichler am 2. Februar 2011