

# Rinder-Filet, Gorgonzola-Radicchio-Risotto, Feldsalat

## Für zwei Personen

1 Rinderfilet, à 300 g	250 g Risotto	5 Cherrytomaten
200 g Feldsalat	1 Radicchio	1 rote Zwiebel
1 Schalotte	3 Knoblauchzehen	100 g Gorgonzola
50 g Parmesan	50 g gemischte Körner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	250 ml Weißwein	1000 ml Gemüsefond
2 EL flüssiger Honig	2 EL dunkler Balsamicoessig	Crema di Balsamico, Butter
Olivenöl, Butterschmalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Die Zwiebel und die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Blätter des Radicchio zupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Radicchio anbraten. Den Reis dazugeben und ebenfalls anbraten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Gemüsefond erhitzen und unter ständigem Rühren zu dem Risotto geben. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und mit zwei Esslöffeln Butter unter das Risotto rühren. Den Parmesan reiben und ebenfalls unter das Risotto mengen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Cherrytomaten halbieren. Aus einem Schuss Olivenöl, dem Balsamicoessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Die Körnermischung und die Vinaigrette über den Salat geben und gut vermengen. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Thymian, den Rosmarin und die angedrückte Knoblauchzehe in die Panne geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto zusammen mit dem Fleisch und dem Salat auf Tellern anrichten. Mit etwas Crema di Balsamico garnieren und alles zusammen servieren.

Julia Kläßen am 30. April 2012