

# Risotto mit grünem Spargel, Steinpilzen und Rinder-Filet

## Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	135 g Risotto	100 g Steinpilze
50 g Speckwürfel	1 Zwiebel	6 Stangen grüner Spargel
1 Stange Porree	1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan
30 g Butter	200 ml Weißwein	1000 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 TL Café de Paris-Gewürz	Olivenöl, Puderzucker
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Porree abziehen und klein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und das gehackte Gemüse darin anschwitzen. Den Reis zugeben und glasig anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Den Gemüsefond erhitzen und nach und nach unter das Risotto rühren. Das Ganze einkochen lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Das untere Drittel des Spargels schälen und schräg in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Das Ganze mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Den Parmesan reiben. Die Butter und den Parmesan unter das Risotto. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze säubern und klein schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Pilze und den Speck darin anbraten. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von beiden Seiten anbraten. Das Rinderfilet beiseite stellen. Das Café de Paris-Gewürz in den Bratensud einrühren und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten. Den grünen Spargel und die Pilze auf den Risotto geben. Das Fleisch daneben anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Merle Carlotta Moers am 06. August 2012