

Rinder-Filet mit Kräuter-Risotto

Für zwei Personen

500 g Rinderfilet	200 g Risotto	500 g gemischte Pilze
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Bund Basilikum	1 Bund Petersilie	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	150 g Parmesan	550 ml trockener Weißwein
700 ml Gemüsefond	250 ml Sahne	50 g Butter
50g Speisestärke	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Rinderfilet mit einigen Zweigen Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch für 15 Minuten mit einem Stück Butter und Rosmarin in den vorgeheizten Ofen geben. Den Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen. Eine Schalotte abziehen, fein hacken und mit einem Stück Butter und etwas Olivenöl in einem weiteren Topf anschwitzen. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren glasig andünsten. Den Reis mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis mit einem Teil vom Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Dabei ständig rühren. Stück für Stück den Gemüsefond zu dem Risottoreis geben. Den Reis mit einem Deckel abdecken. Die zwei weiteren Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einer weiteren Pfanne mit einem Stück Butter anschwitzen. Die Pilze putzen und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze mit Weißwein ablöschen und den Wein reduzieren lassen. Die Sahne zu den Pilzen geben. Die Schale von einer Zitrone abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Einen Teil des Abriebs und einen Esslöffel Saft zu den Pilzen geben. Zusätzlich etwas Abrieb der Zitrone und einen weiteren Esslöffel Zitronensaft zu dem Risotto geben. Alle Kräuter fein hacken und jeweils die Hälfte der Kräuter zu dem Risotto und zu den Pilzen geben. Den Parmesan fein reiben und mit einem Stück Butter unter den Reis heben. Das Rinderfilet mit dem Risotto und den Pilzen auf einem Teller anrichten.

Jasmin Knoll am 31. Juli 2013