

Rinder-Filet-Streifen, grüner Spargel und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	200 g Risottoreis	4 Schalotten
100 g Wildpreiselbeeren	5 EL Butter	200 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	100 ml trockener Bordeaux	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen bei 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und anschließend rundherum in etwas Butter anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Ofen zehn Minuten garen lassen. Die Enden des grünen Spargels vorsichtig abbrechen. Einen Topf mit Wasser, der Butter, dem Zitronensaft und Salz zum Kochen bringen und den Spargel 15 Minuten darin köcheln. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Reis mit der Hälfte der Schalotten in der Butter andünsten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach hinzugießen und das Risotto bei mittlerer Hitze, unter häufigem Rühren, garen lassen. Im Bratenansatz die restlichen Schalotten andünsten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Sauce unter ständigem Rühren einreduzieren lassen. Nach einigen Minuten die Preiselbeeren dazugeben und die Sauce erneut verrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Rinderfiletstreifen mit dem grünem Spargel und der Rotwein-Preiselbeersauce und dem Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Scheuren am 30. Oktober 2013