

Rinder-Filet auf Pilz-Risotto

Für zwei Personen

2 Rinderfilets à 250 g	150 g Risottoreis	6 Brombeeren, TK-Ware
100 g getr. Steinpilze	100g frische Champignons	2 frische Austernpilze
2 Schalotten	150 g Parmesan, gerieben	50 g Butter
400 ml Brühe	150 ml trockener Weißwein	100 ml trockener Rotwein
150 ml Rinderfond	1 EL Brombeermarmelade	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Champignons und Steinpilze trocken putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf in etwas Öl glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und auch etwas anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe nach und nach aufgießen. Immer wieder umrühren. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in heißem Öl beidseitig scharf anbraten. Anschließend das Fleisch auf den Rost in den Backofen geben und dort bei 80 bis 100 Grad bis zum gewünschten Garpunkt belassen. Die Austernpilze in Scheiben schneiden und separat anbraten. Für die Soße den Bratensatz vom Anbraten mit Rotwein ablöschen, mit Rinderfond aufgießen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Brombeermarmelade einrühren und zum Schluss die Brombeeren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach etwa zehn bis zwölf Minuten die Pilze in den Reis dazugeben und immer wieder umrühren. Wenn der Reis bissfest ist, dann den Parmesan und die Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und würzen. Das Rinderfilet mit dem Pilzrisotto anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Rebecca Graf am 09. Dezember 2013