

Rinder-Medaillons mit Rote-Bete-Risotto und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	125 g Risottoreis	2 Rote Beten, vorgekocht
1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Stiele krause Petersilie
40 g Parmesan	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 EL Olivenöl	2 EL Puderzucker	3 EL Tomatenmark
1300 ml Gemüsefond	100 ml trockener Rotwein	150 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer	1 EL bunte Pfefferkörner	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den bunten Pfeffer in einem Mörser zerkleinern. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Mit dem Pfeffer einreiben und kurz beiseite stellen. Für das Risotto eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan reiben. In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Den Risottoreis hinzugeben und mitrösten. Die Rote Bete unterrühren. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach mit einem Liter Fond unter Rühren aufgießen, bis der Reis bissfest ist. Nun den Topf vom Herd ziehen und die Butter und den Parmesan hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindermedaillons in dem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und von allen Seiten gleichmäßig kurz und scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Ofen fertig garen lassen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, den Puderzucker erwärmen und leicht braun werden lassen. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren anrösten, mit dem Rotwein ablöschen und eindicken lassen. Mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Rindermedaillons mit dem Rote-Bete-Risotto und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Nicole Hommel am 15. April 2014