

Rinder-Filet mit Trüffel-Risotto, Granatapfel-Kerne

Für zwei Personen

Für die Rindermedaillons:

2 Rinderfilets, à 200 g Bratöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

150 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	1 Zweig Liebstöckl
1 Zweig Rosmarin	200 ml roter Portwein	250 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderfond	250 ml Zuckerrohrmelasse	250 ml dunkler Balsamicoessig
1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Risotto:

80 g Risottoreis	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 frischer, schwarzer Trüffel	40 g Parmesan	20 g kalte Butter
500 ml Weißwein	500 ml heller Kalbsfond	Olivenöl
heller Balsamicoessig	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend für 25 Minuten in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen. Für die Sauce den Portwein in die Pfanne vom Fleisch geben und den Bratensatz lösen. Das Tomatenmark, Fond und die Zuckerrohrmelasse dazugeben. Die halbe Knolle Knoblauch, das Lorbeerblatt und die Nelken ebenfalls mit hineingeben. Den Liebstöckl und den Rosmarin hacken und zusammen mit dem Rotwein ebenfalls untermengen. Alles unter Rühren aufkochen lassen und mit dem Balsamicoessig abschmecken. Für das Risotto dreiviertel des Trüffels in feine Stücke schneiden und in die kalte Butter drücken. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit etwas Salz und Zucker in heißem Olivenöl im Topf anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen, sobald er glasig ist. Einkochen lassen und den Kalbsfond dazugeben, sodass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Für circa 20 Minuten den Reis weiter erhitzen, nach und nach den Fond dazugeben, bis der Reis den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Anschließend die Trüffelbutter aus dem Kühlschrank nehmen, die Zitrone auspressen und den Parmesan reiben. Alles unter das Risotto ziehen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und drei Minuten ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce passieren und in einen Topf geben. Nach Geschmack noch ein wenig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Binden noch die kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren. Den Granatapfel halbieren. Die eine Hälfte auspressen und aus der anderen Hälfte die Kerne lösen. Den restlichen Trüffel fein hobeln. Das Rinderfilet mit Trüffelrisotto und Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und mit der Sauce, dem Trüffel und dem Granatapfelsaft garnieren.

Stefanie Rößler am 17. Dezember 2014