

Kürbis-Steinpilz-Risotto mit Rinder-Filet

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	150 g Steinpilze
200 g Risottoreis	20 g Butter	25 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Rotwein	90 ml Olivenöl
10 g Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Olivenöl erhitzen und Rinderfilet darin von beiden Seiten scharf anbraten. Rinderfilet im Backofen für etwa 15 Minuten im Backofen garen.

Für das Risotto Kürbis waschen, entkernen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Thymian von den Stielen zupfen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel hacken. Käse fein reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel darin anschwitzen. Mit Salz würzen. Gemüsefond erwärmen.

Zwiebeln mit Öl in einem Topf glasig anschwitzen und bei mittlerer Hitze mit dem Risottoreis circa zwei Minuten dünsten. Steinpilze putzen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Steinpilze zum Risottoreis geben und mit Rotwein ablöschen. Risotto aufkochen, Kürbiswürfel hinzugeben. Immer wieder Fond hinzugeben. Risotto vom Herd nehmen und Parmesan, Butter und gehackten Thymian unterrühren.

Kürbis-Steinpilz-Risotto mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und mit Thymian garniert servieren.

Julia Bayer am 09. November 2015