

Rinder-Filet mit Grüne-Soße-Risotto

Für zwei Personen

Für die Rinderfilets:

2 Rinderfilets, 180 g Öl, Pfeffer, Salz

Für das Risotto:

200 g Risottoreis 50 g Kräuter für Grüne Sauce 30 g kalte Butter
50 g Parmesan 175 ml trockener Weißwein 500 ml Gemüsefond
einige Chilifäden Salz, Pfeffer

Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Fond in einem Topf aufkochen. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch im Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Risottoreis zugeben und eine Minute andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit so viel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist.

Risotto unter Schwenken 16 bis 18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen heißen Fond zugeben.

Leicht mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch entfernen. Risotto beiseite stellen. Butter unterrühren und Parmesan darüber reiben, unterrühren und zwei Minuten ziehen lassen. Kräuter klein schneiden und unter das Risotto geben.

Rinderfilets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne, mit etwas Öl, von beiden Seiten scharf anbraten. Etwas ruhen lassen.

Rinderfilet mit Kräuter-Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Julia Saalbach am 30. November 2015