

Rinder-Filet, Rotwein-Soße, Steinpilz-Risotto, Wirsing

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Rinderfilet Salz Pfeffer

Für das Steinpilz-Risotto:

300 g Risotto-Reis 2 Schalotten 100 g frische Steinpilze

20 g getrocknete Steinpilze 1 Zitrone 500 ml Gemüsefond

150 g Parmesan 50 g Butter 1 Zweig Rosmarin

Für das Wirsinggemüse:

1 kleiner Wirsingkohl 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone

50 g Pinienkerne

Für die Rotweinsauce:

300 ml Rotwein 200 ml Gemüsefond 50 g kalte Butter

1 EL Tomatenmark

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Getrocknete Steinpilze in reichlich Wasser einweichen. Für das Rinderfilet eine Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten. Butter und Rosmarin in die Pfanne geben und aufschäumen lassen, anschließend für circa 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Rotweinsauce Tomatenmark in der Pfanne anbraten, mit Gemüsefond und Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit etwas kalter Butter binden.

Für das Risotto Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter andünsten und den Risotto-Reis hinzugeben. Unter ständigem Rühren im Abstand von drei Minuten etwas Gemüsefond angießen. Die eingeweichten Steinpilze klein schneiden und zugeben.

Für den Wirsing Schalotte abziehen, würfeln und den Wirsing grob schneiden. Schalotte in einer Pfanne anschwitzen, Wirsing und Pinienkerne hinzugeben und kurz anbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald das Risotto bissfest ist, Parmesan, etwas Saft der Zitrone und Butter unter das Risotto heben. Frische Steinpilze grob schneiden und in etwas Butter und Rosmarin schwenken. Mit dem Risotto vermengen.

Das Rinderfilet mit Steinpilz-Risotto und Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Marko Dietrich am 06. Januar 2016