

# Rinder-Filet mit Safran-Risotto und Birnen-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 200 g	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
2 Zweige Rosmarin	4 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Safran-Risotto:**

150 g Risotto-Reis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	100 g Butter	750 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	1 Döschen Safranfäden	1 TL Kurkuma
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Birnen-Kompott:**

3 Birnen	1 Zitrone	3 cm Ingwer
50 ml Birnensaft	50 ml trockener Weißwein	50 g brauner Zucker
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	

**Für die kandierten Nüsse:**

100 g Walnusskerne	50 g Zucker	1 Prise Zimt
--------------------	-------------	--------------

**Für den Kürbis-Drink:**

100 g Hokkaido-Kürbis	1 Orange	1 Zitrone
300 ml trüber Apfelsaft	4 cl Gin	1 Zimtstange
1 Prise Zimt		

**Für das Rinderfilet:**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Medaillons mit Öl einmassieren und mit Salz würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Dann die Pfanne mit dem Fleisch für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa garen. Sobald eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zurück auf den Herd setzen. Butter, Knoblauch mit Schale und Rosmarin hinzugeben. Das Fleisch mit der schaumig gewordenen Butter ständig übergießen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Safran-Risotto:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Safranfäden in 3 Esslöffel warmes Wasser legen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch glasig andünsten. Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann nach und nach den warmen Gemüsefond angießen, sodass der Reis immer bedeckt ist.

Safran und Kurkuma hinzugeben und gut verrühren. Das Risotto bissfest garen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Birnen-Kompott:**

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden. Birnensaft und Weißwein in einem Topf erhitzen, dann braunen Zucker, Zimtstange und die Birnenwürfel hinzugeben.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen, zu den Birnen geben. Ingwer reiben und ebenfalls in den Topf geben. Birnen nicht ganz weich garen und vor dem Servieren mit einer Gabel zerdrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Das Kompott mit Zitronenabrieb abschmecken. [kuechenschlacht.zdf.de](http://kuechenschlacht.zdf.de)

**Für die kandierten Nüsse:**

Walnusskerne grob hacken. Eine Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. 4 Esslöffel Wasser und die Nüsse zum Zucker geben und solange köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist.

Die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausbreiten und auskühlen lassen.

**Für den Kürbis-Drink:**

Kürbis putzen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und grob reiben. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Apfelsaft mit Kürbisraspel, Zimtstange und einer Messerspitze Zitronenabrieb sowie Orangenabrieb in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Gin hinzugeben, alles verrühren und in einem Glas servieren. Mit Zimtpulver dekorieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 31. Oktober 2019