Rinder-Filet mit Pilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Pilz-Risotto:

150 g Risottoreis	200 g Champignons	2 mittelgroße Schalotten
600 ml Hühnerfond	250 ml Sahne	250 ml Winzersekt
100 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran	240 g Butter
Meersalz	Pfeffer	

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl bepinseln, stark erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten. Je nach Dicke gegebenenfalls bei mittlerer Hitze weiterbraten.

Herausnehmen und für 5-10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Nach Ablauf der Zeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und für 3 Minuten nachziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pilz-Risotto:

Schalotten abziehen, klein hacken und mit ca. 40 Gramm zerlassener Butter in einem Topf glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und mit Winzersekt ablöschen. Fond hinzugeben, bis der Risottoreis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Den Parmesan reiben und mit Sahne unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Pilze in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Pilze zum Schluss auf das Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Hergel am 02. März 2020