

Lomo saltado mit Risotto

Für zwei Personen

Für das Lomo saltado:

200 g Rinderfilet	4 Tomaten	1 Limette
1 rote Chilischote	3 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Sojasauce	Kreuzkümmel	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Parmesan	1 Liter Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für das Lomo saltado:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls vierteln. Tomaten und Zwiebel in die Fleischpfanne geben und scharf anbraten. Fleisch wieder hinzugeben und alles mit Sojasauce ablöschen und etwas köcheln lassen.

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Lomo saltado mit Limetensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chili garnieren.

Für das Risotto:

Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem zweiten Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Dann nach und nach den warmen Fond angießen und Risottoreis bis zur gewünschten Konsistenz garen.

Parmesan reiben und vor dem Servieren unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht mit Korianderblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Rettig am 31. August 2020