

Rumpsteak mit Pilz-Risotto, Petersilien-Pesto, Crunch

Für zwei Personen

Für das Steak:

600 g Rumpsteak	3 Knoblauchzehen	100 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 TL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	250 g braune Champignons	1 ½ Schalotten
1 Knoblauchzehe	70 g Parmesan	100 g Butter
1 L Gemüsefond	250 ml Weißwein	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Bund Blattpetersilie	½ Zitrone	30 g Parmesan
20 g Walnüsse	3-4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Crunch:

40 g Walnüsse	2 TL Zucker	Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Für das Steak:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken.

Rumpsteak scharf in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten garen.

Anschließend das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch für 1-2 Minuten arosieren. Gleichzeitig mit ausreichend Pfeffer und Salz würzen. Danach kurz ruhen lassen.

Für das Risotto:

Gemüsefond in einem Topf leicht erwärmen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In Öl bei mittlerer Hitze leicht andünsten, bis sie glasig sind. Dann Risotto hinzufügen, die Hitze für kurze Zeit erhöhen, bis auch die Reiskörner eine glasige Farbe annehmen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Hälfte des gehackten Knoblauchs zum Risotto geben, dann mit 200 ml Weißwein ablöschen. Die Hitze auf kleine Stufe drehen, bis das Risotto nur noch leicht simmert. In den nächsten 20-25 Minuten nach und nach eine Kelle Fond zum Risotto geben, bis die Flüssigkeit vom Reiskorn aufgenommen wurde. Diesen Schritt wiederholen, bis das Reiskorn al dente gekocht ist.

Champignons putzen und vierteln. Ca. 10 Minuten bevor das Risotto gar ist, die Pilze in einer Pfanne scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Pilze gar sind, mit restlichem Weißwein, 2 Esslöffel Butter und dem restlichen gehackten Knoblauch vermengen und in das Risotto rühren. Parmesan reiben, ebenfalls hinzufügen und Risotto abgedeckt 2-3 Minuten ruhen lassen.

Für das Pesto:

Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Walnüssen grob hacken. Parmesan grob reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie und Walnüsse zusammen mit dem Olivenöl in ein Gefäß füllen und mit einem Mixer pürieren. Dann Parmesan, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und solange pürieren, bis eine cremige Paste entsteht. Bei Bedarf einen weiteren Schuss Olivenöl hinzufügen.

Für den Crunch:

Walnüsse grob hacken und in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Farbe anrösten. Anschließend

den Zucker über den Walnüssen verteilen und mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen.
Unter konstantem Rühren warten, bis sich der Zucker aufgelöst und um die Walnüsse gelegt hat.
Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 03. Mai 2021