

# Schweine-Filet mit Pfifferlingen, Salbei und Risotto

## Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	120 g Risottoreis	150 g Pfifferlinge
4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	50 g Parmesan
6 Salbeiblätter	3 EL Butter	200 ml Prosecco
400 ml Hühnerfond	Butterschmalz	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl und Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Reis dazugeben und mit Salz würzen. Das Ganze kurz dünsten und Salz würzen. Wenn der Prosecco eingekocht ist, wird der Hühnerfond hinzugefügt. Das Risotto zwischendurch umrühren. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salbeiblätter und die Knoblauchzehen ebenfalls in die Pfanne geben. Nach circa zehn Minuten wird das Fleisch aus der Pfanne genommen und in Alufolie eingewickelt. Die Pfifferlinge putzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pfifferlinge anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter in das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto und die Pfifferlinge auf Tellern anrichten. Das Fleisch aus der Alufolie auswickeln, aufschneiden und ebenfalls auf den Tellern anrichten und servieren.

Birgit Hausen am 20. Dezember 2010