

Party-Filet mit Champagner-Risotto

Für 2 Personen

1 Schweinefilet a 200g	200 g Vialone-Reis	4 Scheiben Frühstücksspeck
100 g geriebener Parmesan	1 Gemüsezwiebel	3 Zweige Rosmarin
300 ml Schlagsahne	2 EL Tomaten-Ketchup	3 EL Cognac
100 ml Olivenöl	750 ml Champagner	500 ml Rinderbrühe
150 g Knoblauchfrischkäse	Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier gleichmäßig dicke Medaillons schneiden. Den Rosmarin fein hacken. Die Filets mit einem Teelöffel Paprika, dem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons je mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Die Medaillons in eine Auflaufform geben und im Backofen 20 Minuten backen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Anschließend in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, den Vialone-Reis dazugeben und mit anschwitzen. Anschließend nach und nach mit dem Rinderfond ablöschen. Das Risotto 20 Minuten quellen lassen und währenddessen immer wieder etwas Champagner dazugeben. Den Parmesan reiben. Zum Schluss den Frischkäse und den Parmesan zu dem Risotto geben. Die Sahne schlagen und mit dem Tomatenketchup und dem Cognac vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahnemasse über die Filets gießen. Die Schweinefilets auf einem Teller anrichten, das Risotto dazugeben und servieren.

Patrick Kuhn am 10. Januar 2011