

# Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Waldpilz-Risotto

## Für zwei Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	5 Scheiben Schinkenspeck	200 g Risottoreis
2 Schalotten	5 getrocknete Tomaten	30 g getrocknete Waldpilze
50 g Parmesan	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
300 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	300 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Den Speck um das Fleisch wickeln und mit den Rosmarinzweigen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Reis glasig anbraten. Danach mit dem Weißwein und dem Gemüsefond aufgießen. Die Pilze und die getrockneten Tomaten klein hacken, zu dem Reis geben und köcheln lassen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Sahne zu dem Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian zupfen und zu dem Risotto geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Den Risotto daneben anrichten und servieren.

Martin Diedrich am 03. Februar 2011