

# Spinat-Gorgonzola-Risotto mit Schweine-Filet

## Für 2 Personen

200 g Schweinefilet	125 g Arborioreis	200 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette
25 g Mascarpone	20 g Parmesan	80 g Gorgonzola
800 ml Gemüfefond	50 ml trockener Weißwein	1 EL Schweineschmalz
2 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten scharf anbraten, anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Den Spinat waschen und in heißem Wasser kurz blanchieren, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin langsam glasig dünsten, den Knoblauch abziehen und dazu pressen. Anschließend den Reis dazugeben, kurz anschwitzen lassen und nach und nach den heißen Fond dazugeben. Das Ganze unter ständigem Rühren bissfest garen. Anschließend den Spinat unterrühren und mit der Mascarpone und dem Weißwein verfeinern. Abschließend den Parmesan und den Gorgonzola unterheben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und danach aufschneiden. Das Risotto mit den Schweinefiletscheiben auf Tellern anrichten und mit etwas Limettensaft garnieren.

Björn Berg am 23. November 2011