

Schweine-Filet mit Champignon-Sherry-Rahmsoße

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| 400 g Schweinefilet | 350 g Risottoreis | 200 g Champignons |
| 7 Sherrytomaten | 1 Zwiebel | 2 Schalotten |
| 1 Bund Bärlauch | 80 g Parmesan | 2 cl Sherry |
| 125 ml Weißwein | 250 ml Sahne | 1 Liter Gemüsefond |
| Butter | Salz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Einen Topf und eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und die Hälfte davon in dem Topf kurz anschwitzen. Anschließend den Risottoreis ebenfalls in den Topf geben und glasig werden lassen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen bis der Reis bedeckt ist. Den Risottoreis immer wieder mit dem Fond unter ständigem Rühren aufgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Hälfte des Bärlauchs waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Parmesan reiben und zur Seite stellen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und anschließend zum Braten in die Pfanne geben. Von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch zum Garen in den Backofen geben. Die Champignons putzen und klein schneiden. Für die Soße den Bratensatz benutzen. Die andere Hälfte der Zwiebeln zusammen mit den Champignons in die Pfanne geben und anbraten. Dann das Ganze mit dem Sherry und der Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Bärlauch und den Parmesan unter das Risotto heben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Das Bärlauchrisotto dazugeben. Dann die Champignon-Rahmsoße darüber verteilen und servieren.

Anja Herberg am 23. Mai 2012