

Salbei-Risotto mit Schweine-Filet-Scheiben

Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	50 g Frühstücksspeck	100 g Risottoreis
80 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	1 Zweig Salbei	1 EL Olivenöl
400 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Risotto eine halbe Zwiebel sowie eine halbe Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Einen halben Esslöffel Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und darin dünsten. Anschließend den Risottoreis in den Topf geben und ebenfalls dünsten. Den Gemüsefond in einen separaten Topf gießen und erhitzen. Nach und nach den warmen Fond zu dem Risotto dazugießen und umrühren. Der Risottoreis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Das Ganze für weitere 20 Minuten köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Das Schweinefilet säubern, waschen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben und den Salbei waschen und trocken tupfen. Danach die Blätter abzupfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin kurz rösten und herausnehmen und zum späteren Wiederverwenden zur Seite legen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend den Speck in der gleichen Pfanne knusprig braten. Danach den Speck ebenfalls auf einem Küchenspapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne die vorbereiteten Schweinefiletscheiben von jeder Seite circa zwei Minuten anbraten. Im Anschluss mit Pfeffer und Salz würzen. Die Salbeiblätter und die Hälfte vom geriebenen Parmesan unter das Risotto geben. Danach das Risotto in eine flache Auflaufform geben, die Schweinefiletscheiben und den Speck darauflegen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Anschließend die Auflaufform in den Backofen geben und darin garen, bis der Parmesan zerlaufen ist. Das Salbei-Risotto mit den Filetscheiben auf einem Teller anrichten und servieren.

Christa Gumz am 05. Dezember 2012