

# Schweine-Filet mit Kräuter-Kruste und Pilz-Risotto

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	90 g Parmesan	200 g Risottoreis
150 g weiße Champignons	150 g braune Champignons	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
40 g Butter	2 EL Paniermehl	1 TL körniger, milder Senf
100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	400 ml Geflügelfond
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer beidseitig marinieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Filet von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen weiter garen. In die Pfanne mit dem Bratensud die Sahne geben und eine Sauce ziehen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter in einem Topf andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Weißwein und dem Geflügelfond den Risottoreis ablöschen. Unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen. Für die Kräuterkruste den Parmesan raspeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die gehackten Kräuter, die Hälfte des Parmesans und das Paniermehl zu einer Kräutermischung verrühren. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen, rundherum mit dem körnigen Senf bestreichen und in der Kräutermischung wenden. Auf der mittleren Schiene im Backofen fünf Minuten überbacken lassen. Die Pilze putzen und in große Würfel schneiden. Die restliche Schalotte abziehen und klein hacken. Die restliche Butter mit dem restlichen Parmesan verrühren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Pilze mit der Schalotte und der Butter-Parmesan-Mischung drei Minuten andünsten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Champignons unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Das Schweinefilet mit der Kräuterkruste und dem Pilzrisotto auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Vanessa Voss am 22. April 2013