

Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Kräuter-Risotto

Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 400 g	3 Scheiben Bauchspeck	150 g Risottoreis, Arborio
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Schnittlauch
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum
50 g Parmesan	2 EL kalte Butter	4 EL Olivenöl
100ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Den Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein hacken und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl dünsten. Anschließend den Reis zufügen, mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach mit dem erwärmten Geflügelfond aufgießen. Der Reis sollte immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Immer wieder umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 17 Minuten köcheln lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von den Sehnen befreien und in circa zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den Bauchspeck um die Filetscheiben wickeln und das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben und in die Filetscheiben darin circa drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Kräuter zusammen mit dem Knoblauch anschließend zu dem Reis geben und circa zwei Minuten mit köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Die kalte Butter und den Parmesan zu dem Risotto geben und unterrühren. Die Filets zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 15. Mai 2013