

Schweine-Filet im Parma-Mantel mit Pesto und Risotto

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|----------------------------|--------------------------|
| 250 g Schweinefilet | 10 Scheiben Parma-Schinken | 150 g Reis, Carnaroli |
| 150 g Pfifferlinge | 200 g getrocknete Tomaten | 1 Schalotte |
| 125 g Blaubeeren | 150 g Parmesankäse | 20 g Butter |
| 25 g Butter, kalt | 750 ml Hühnerfond | 50 ml trockener Weißwein |
| 1 Bund Basilikum | 1 EL Safranfäden | 100 ml Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesankäse feinreiben. Das Basilikum zupfen und zusammen mit den getrockneten Tomaten und 100 Gramm Parmesan pürieren. Durch die Zugabe von dem Olivenöl das rote Pesto herstellen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach zu einem Drittel einschneiden. Das Fleisch anschließend aufklappen und flachklopfen. Auf einem 20 Zentimeter langen Stück Frischhaltefolie jeweils fünf Schinkenscheiben pro Seite überlappend nebeneinander legen und das aufgeklappte Filet darauf platzieren. Das Filetstück mit dem roten Pesto bestreichen. Nun die restlichen Basilikumblätter zupfen und in der Mitte des Fleischstücks verteilen. Derweil den Hühnerfond in einem Topf erhitzen und bei konstanter Wärme nicht auskühlen lassen. Hiernach das Filet aufrollen und mit Zahnstochern fixieren, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen. Ein Backblech mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und die gefüllten Filets darauflegen und 25 Minuten braten. Anschließend das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter fünf Minuten anschwitzen. Nun den Reis hinzugeben und so oft umrühren, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist. Bei stärkerer Wärmezufuhr den Wein angießen und anschließend den Safran in das Risotto geben. Umrühren, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde und nach und nach den Fond zugeben. Unter häufigem Umrühren den Reis immer wieder quellen lassen, bis die Reiskörner bissfest sind und sich eine cremige Konsistenz gebildet hat. Pfifferlinge putzen, halbieren und unter das Risotto heben. Am Ende des Kochens die Hitze deutlich reduzieren und den Reis eine Minute ruhen lassen. Das Risotto anschließend mit der kalten Butter und dem restlichen Parmesankäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Blaubeeren darin kurz anschwitzen und anschließend über das Risotto streuen. Die Schweinefiletrollchen aufschneiden. Das Schweinefilet im Parma-Mantel mit rotem Pesto und dem Pfifferling-Blaubeer-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Neuner am 30. Oktober 2013