

Safran-Risotto mit Schweine-Filet im Speckmantel

Für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

200 g Risottoreis	30 g Schalotten	30 g Butter
30 g Parmesan	50 ml Weißwein	1 l Gemüsefond
5 g Safran	Salz	Pfeffer

Für die Medaillons:

4 Schweinefilet-Medaillons, 8 Scheiben Bacon Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Safranrisotto:

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit warmem Gemüsefond aufgießen und immer wieder durchrühren.

Nach halber Garzeit in wenig etwas Flüssigkeit aufgelösten Safran einrühren und das Risotto weiter unter Rühren garen. Das Risottokorn sollte noch ein wenig Biss haben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Medaillons:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinefilet-Medaillons mit dem Bacon umwickeln und bei mäßiger Hitze in Olivenöl anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Safranrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Stuhlpfarrer am 08. März 2017