

# Schweine-Filet mit Salbei, Tomaten und Möhren-Risotto

## Für zwei Personen

### Für das Möhren-Risotto:

150 g Carnaroli-Risotto	100 g Möhren	2 kleine Schalotten
1 Zitrone, Saft, Abrieb	30 g Butter	15 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	100 ml Möhrensaft	100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 250 g	1 Rispe Kirschtomaten	1 EL Butter
Butterschmalz	3 Zweige Salbei	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

15 g Parmesan	bunter Pfeffer
---------------	----------------

### Für das Möhren-Risotto:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen und Schalotten abziehen. Beides in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann halbieren, Saft auspressen und beiseitestellen. Fond und Möhrensaft zusammen in einem Topf erhitzen.

2/3 der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Möhren darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig andünsten. Risotto dazugeben und unter Rühren mit andünsten. Mit Wein ablöschen und stark reduzieren lassen. Lorbeerblatt und so viel von der heißen Möhrensaft-Fond-Mischung zugeben, bis Risotto knapp bedeckt ist. Offen unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten garen, dabei nach und nach restlichen Fond angießen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Zitronenabrieb und 12 EL Zitronensaft abschmecken.

### Für das Schweinefilet:

Tomaten an der Rispe lassen und waschen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter, Salbeiblätter und Tomatenrispe hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 63 Grad erreichen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und Schweinefilet darin kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Zusammen mit buntem Pfeffer über Gericht streuen.

Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit ein paar Scheiben Schweinefilet, Tomaten und Salbei anrichten. Mit Pfeffer und Parmesan garnieren.

Nunzio Ippolito am 04. März 2024