

Champignon-Risotto mit Balsamico-Rinder-Streifen

Für zwei Personen

Für den Risotto:

| | | |
|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| 200 g Risottoreis | 200 g braune Champignons | 2 Schalotten |
| 1 Zehe Knoblauch | 50 g Parmesan | 40 g Butter |
| 100 ml Weißwein | 1 Liter Gemüsefond | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

Für die Rinderstreifen:

| | | |
|----------------------|-----------|------------------|
| 100 g Filet vom Rind | 1 Limette | 100 ml Balsamico |
| 30 g Pinienkerne | Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Den Fond in einem Topf auf mittlere Stufe aufwärmen.

Für das Risotto Champignons mit Pilzbürste etwas putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar Champignonscheiben zum Anbraten beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einem breiten Topf die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann den Risottoreis und kurze Zeit später die Champignons hinzufügen und alles ein wenig anschwitzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend mit Weißwein ablöschen und etwas Fond hinzufügen, so dass der Risottoreis knapp bedeckt ist.

Das Risotto auf mittlerer Stufe mit Deckel köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und etwas Fond hinzufügen. Wenn das Risotto al dente ist, Parmesan hinzufügen und anschließend mit einer Flocke Butter verfeinern.

Für die Rinderstreifen das Rinderfilet in normal dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Dicke des Balsamico diesen zuerst in einem separaten Topf etwas einkochen lassen, damit er eine dicke Konsistenz erhält. Die Rinderstreifen in einer Pfanne scharf anbraten und anschließend im dicken Balsamico wälzen.

In einer kleinen separaten Pfanne die Pinienkerne sowie einige Champignonscheiben ohne Fett anbräunen.

Das Risotto auf Tellern anrichten. Die Rinderfiletstreifen in die Mitte drapieren und die Pinienkerne und einige Champignonscheiben drumherum anrichten und servieren.

Simon Tschabold am 08. März 2016