

Reh-Filet auf Steinpilz-Risotto

Für 2 Personen

400 g Rehfilet, küchenfertig	200 g Steinpilze, frisch	100 g Risottoreis
40 g Parmesankäse	6 Scheiben Parma-Schinken	1 Knoblauchknolle, frisch
1 Schalotte	1 TL saure Sahne	350 ml Geflügelfond
25 ml Weißwein, trocken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Petersilie, glatt
40 g Butter	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten. Von der Knoblauchknolle eine Zehe beiseite legen, den Rest quer halbieren, mit einem Zweig Rosmarin zum Fleisch geben und mit anrösten lassen. Anschließend das Rehfilet aus der Pfanne nehmen, mit dem Parma-Schinken umwickeln und auf ein Gitter in den Ofen geben. Den gebratenen Knoblauch und Rosmarin oben auf das Fleisch setzen. Für das Risotto den Geflügelfond aufsetzen. Die Schalotte und den übrigen Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Die Steinpilze putzen, die Hälfte der Pilze würfeln und den Rest, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Die gewürfelten Steinpilze zum Risotto geben und leicht salzen. Nun den Risottoreis einrühren und mit anschwitzen lassen, bis er glasig wird. Anschließend den Weißwein angießen und einkochen lassen. Nun immer wieder den Geflügelfond angießen, so dass das Risotto knapp bedeckt ist. Das Ganze unter ständigem Rühren langsam einkochen lassen, bis das Risotto cremig wird. Die restlichen Steinpilze in etwas Butter goldgelb anschmoren. Einen Zweig Rosmarin dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben, die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Butter, den Parmesan und die Petersilie unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten, das Rehfilet quer in Tranchen schneiden und mit den gebratenen Steinpilzen servieren.

Veronika Lutz am 16. September 2010