

Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 TL Paprika	0,5 TL Chiliflocken	0,5 Tasse Cranberrys
50 ml Pflaumenwein, japanisch	600 g Kalbsfilet	8 Scheiben Frühstücksspeck
Pfeffer	Salz	

Spargel:

1 Bund Spargel, grün	2 EL Olivenöl	Salz
----------------------	---------------	------

Risotto:

1 Zwiebel	1 EL Butter	350 g Risottoreis
250 ml Weißwein, trocken	1 l Hühnerbrühe	

Erbsen:

300 g Erbsen	50 g Butter	150 g Crème-fraîche
100 g Sbrinz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Paprika, Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Cranberrys mit Pflaumenwein mischen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Das Filet in acht Medaillons schneiden, mit Speckscheiben umwickeln und in der Gewürzmischung wenden. Die Cranberrys auf ein Blech verteilen, die Medaillons darauf geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen braten.

Spargel:

Den Spargel mit Olivenöl beträufeln und salzen. 15 Minuten im Ofen mit den Medaillons garen.

Risotto:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Reis dazu geben, glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Nach und nach heiße Brühe dazu geben und unter ständigem Rühren 20 Minuten garen.

Erbsen:

Die Erbsen blanchieren, danach in Butter andünsten. Crème-fraîche dazu geben, pürieren und zum Risotto dazu geben, abschmecken und mit Sbrinz und Butter vollenden.

Andreas C. Studer am 27. Mai 2011