

# Rinder-Filet mit Schafskäse-Kruste und Risoni

## Für 4 Personen

40 g Schafkäse	30 g Toastbrot	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	80 g Butter	1 Eigelb
Salz	1 Prise Chilipulver	1 Prise geräuch. Paprikapulver
4 Rinderfilet-Medaillons	1 EL Butterschmalz	

## Für die Risoni:

1 EL schwarze Oliven	1 EL grüne Oliven	50 g getrock. Öl-Tomaten
40 g geräuch. Schnittkäse	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Blattpetersilie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	400 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	80 g Risoni	Salz
Piment-d´Espelette		

Für die Schafskäsekruste den Schafskäse würfeln. Das Toastbrot fein reiben.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Butter schaumig schlagen. Das Eigelb unterrühren. Toastbrot, Schafskäse und die Kräuter unterheben und mit Salz, Chili und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Die Masse zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie einschlagen. So im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlstellen.

Für die Risoni die Oliven in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Käse reiben.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Rindermedaillons rund formen und mit Küchengarn in Form binden. In einer Grillpfanne Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin von allen Seiten stark anrösten, auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 6-8 Minuten medium garen, sie sollten eine Kerntemperatur von 64 Grad haben.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin farblos abschwitzen. Dann die Risoni zugeben und mit 2/3 der heißen Brühe ablöschen. Bei niedriger Hitze die Nudeln langsam garen. Evtl. Brühe nachgießen.

Die Medaillons aus dem Ofen nehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und kurz ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen.

Die gekühlte Butter-Schafskäsemasse aus der Folie wickeln und in 1 cm starke Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe auf ein Medaillon legen und im heißen Ofen goldbraun gratinieren.

Risoni kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Piment d´Espelette abschmecken. Olivenscheiben, die Tomatenwürfel, den Käse und die Kräuter unterrühren. Die Konsistenz sollte schön sämig sein.

Das Risoni flach auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Gratinierte Medaillons in der Mitte aufsetzen und servieren.

Michael Kempf am 28. Mai 2019