

Rinder-Filet mit Pinienkern-Kruste, Safran-Risotto

Für zwei Personen

4 Rinderfiletsteaks, à 180g	100 g Risottoreis	6 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, unbehandelt	80 g Pinienkerne
1 Ei	200 g Butter	50 g frischer Parmesan
300 ml Hühnerfond	200 ml Kalbsjus	100 ml roter Portwein
50 ml Weißwein	100 ml Rotwein	200 ml Sahne
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	80 g Panko-Paniermehl	1 TL Honig
Safranfäden, Balsamicoessig	Öl, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb anrösten. Anschließend die Kerne etwas abkühlen lassen und mit einem Messer grob zerkleinern. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät aufschlagen und das Eigelb und den Honig mit unterheben. Die Zitrone waschen und die Schale einer halben Zitrone abreiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronenschalen würzen. Zusätzlich ein Esslöffel feingeschnittene Petersilie, zwei Esslöffel gehackter Schnittlauch, ein Teelöffel feingehackter Thymianzweig, das Panko-Paniermehl und die Pinienkerne dazugeben. Auf einer Frischhaltefolie die Buttermasse einen halben Zentimeter dick ausrollen und kaltstellen. Die Filets salzen und in heißem Öl die Filetstücke kurz anbraten, pfeffern und auf ein Backofengitter legen. Im vorgeheizten Backofen mit 90 Grad die Filets bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Für die Rotwein-Schalottensauce vier Schalotten in feine Würfel schneiden, in Butter glasig dünsten, mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit dem Kalbsjus auffüllen und solange einkochen, bis die Sauce kräftig genug ist. Die Soße zum Ende mit Stärke binden und mit 50 Gramm kalter Butter montieren. Für das Safranrisotto zwei Schalotten in feine Würfel schneiden, in der Butter glasig anschwitzen und zusammen mit dem Reis nochmals anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Reis salzen, dazu das Lorbeerblatt und den Safran dazugeben und mit einer Kelle heißer Brühe auffüllen. Mit einem Holzlöffel den Reis so lange rühren, bis die Flüssigkeit von den Körnern fast aufgesogen ist. Anschließend die nächste Kelle Brühe dazugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Reis gar aber noch nicht bissfest ist. Die Sahne steif schlagen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan einrühren und mit der geschlagenen Sahne vollenden. Aus der Buttermasse vier Kreise mit einem Durchmesser von etwa fünf Zentimeter ausstechen und auf die Filets legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill goldbraun gratinieren. Anschließend zwei Minuten ruhen lassen, halbieren und auf der Sauce anrichten.

Nelson Müller am 03. Januar 2014