

Schweine-Filet mit Waldpilz-Risotto, Wacholder-Apfel-Soße

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	130 g Risotto	200 g Waldpilze
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g geriebener Parmesan
2 EL kalte Butter	1 EL Butterschmalz	300 ml Geflügelfond
200 ml Apfelsaft	125 ml trockener Weißwein	80 ml Rinderfond
50 ml Schlagsahne	1 TL Zuckerrübensirup	2 EL Dijonsenf
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Wachholderbeeren	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schweinefilets abbrausen, trocken tupfen und, wenn vorhanden, feine Häutchen entfernen. Die Wachholderbeeren zerdrücken und fein hacken. Die Hälfte des Wacholders mit einem halben Teelöffel grob gemahlenem Pfeffer und einem Viertel Teelöffel Salz vermengen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung von allen Seiten einreiben. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets in eine ofenfeste Form legen und mit Alufolie abdecken. Für 15- 20 Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz aus der Pfanne mit dem Apfelsaft ablöschen und den Rinderfond sowie das Lorbeerblatt zugeben. Alles zusammen einkochen lassen. Anschließend die Sahne zufügen und die Soße erneut aufkochen lassen. Die Soße mit Senf, Zuckerrübensirup oder Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen. Für das Risotto den Geflügelfond erhitzen und beiseite stellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Alles mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen. Einen viertel Liter des Geflügelfonds angießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange rühren, bis die Reiskörner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Den Vorgang noch zweimal wiederholen bis der Fond aufgebraucht ist und der Risotto etwa 20 Minuten gart. Den Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Waldpilze darin anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto nach der Garzeit vom Herd nehmen und die restliche Butter untermengen. Den geriebenen Parmesan untermengen und anschließend die Pilze unterheben. Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden. Den Schnittlauch in Röllchen scheiden. Das Filet mit der Soße und dem Waldpilzrisotto auf Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 03. Februar 2012