



Rinderfilet mit Pilzrisotto

Für Grill oder Pfanne

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

4 Rinderfiletmedailons aus Irland, USA (frisch oder TK), à ca. 200g schwer (**gibt's bei uns**),

Für das Risotto

250 g Pilzrisotto (**gibt's bei uns**), 2 Zweige Thymian,
300 g Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons, 50g (1 kleine) gewürfelte Zwiebel
70g Butter, 100g geriebener Parmesan oder Räucherkäse (**gibt's bei uns**), 100ml Weißwein
700-800ml Fleisch-, Geflügel oder Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer zum abschmecken

1. Das Fleisch auftauen lassen (bei TK Ware), kalt abwaschen und trocken tupfen.
Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben

3. Zubereitung des Risotto! Dauert 35 Minuten

Brühe aufkochen lassen und neben dem Herd stellen!

30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln ca. 1-2 Minuten glasig werden lassen.

Dann den Reis dazu und unter ständigem rühren ca. 3-4 Minuten glasig werden lassen!

Den Weißwein dazugeben und immer weiterrühren, ca. 1 Min. Dann 2 Schöpflöffel Brühe aufgießen, und immer rühren. Nach 5 Minuten die in Scheiben geschnitten Pilze dazugeben (Pfifferlinge abspülen und ganz lassen!). Soviel Brühe dazugeben bis alles bedeckt ist und weiterrühren. Thymian dazu !

Nun weitere 15 Minuten ständig rühren und immer wieder mit Brühe auffüllen. So lang bis der Reis immer noch ein wenig Biss hat!

In der Zwischenzeit !

Heizen Sie den Grill oder Pfanne auf die höchste Stufe auf. Zum Testen, ob er heiß genug ist, halten Sie ihre Hand kurz über den Grillrost mit 3 cm Abstand. Wenn Sie das gar nicht oder nur für eine Sekunde schaffen, dann ist der Grill heiß genug.

4. Das Fleisch salzen und Legen Sie das Fleisch auf den heißen Grill(oder Pfanne) und grillen es auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten. Das Fleisch und die Servierteller im vorgeheizten Backofen bei 80°C für 5-10 Minuten ruhen lassen.

Nun den geriebenen Räucherkäse und die restliche Butter (ca. 40g) in das Risotto unterrühren und alles 5-10 Min. durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto in der Mitte des Tellers platzieren, das Fleisch am Stück oder in Scheiben schneiden und drauflegen.

Wer will kann noch mit Balsamico (**gibt's bei uns**) dekorieren.

Weineempfehlung.

Unbedingt unseren Barbera (La Ribelle) aus dem Piemont dazu genießen!

Kein Wein passt besser dazu!!!