



Mariniertes Onglet mit Pilzrisotto **Für Grill oder Pfanne**

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

1 USA Onglet (frisch oder TK), ca.600-800g schwer (**gibt's bei uns**),

Für die Marinade

60 ml Olivenöl, (**gibt's bei uns**), 1 Knoblauchzehe, klein gehackt.

80 ml Sojasoße (**gibt's bei uns**), 15 ml Honig, ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Oder 100ml von meiner fertigen Teriyaki-Sauce mit 60 ml Olivenöl vermischt

Für das Risotto

250 g Steinpilzrisotto (**gibt's bei uns**), 2 Zweige Thymian,

200 g Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons, 50g (1 kleine) gewürfelte Zwiebel

70g Butter, 100g geriebener Räucherkäse (**gibt's bei uns**), 100ml Weißwein (**gibt's bei uns**),

700-800ml Fleisch-, Geflügel oder Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer zum abschmecken

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

Wer möchte kann noch die Mittelsehne rauschneiden!

Zubereitung:

2. Mixen Sie die Zutaten der Marinade. Geben Sie die Marinade und das Fleisch in einen passenden (Gefrier-)Beutel. Stellen Sie sicher, dass das Onglet von allen Seiten mit der Marinade bedeckt ist. Legen Sie den verschlossenen Gefrierbeutel mindestens 2 Stunden vor dem Kochen bei Zimmertemperatur beiseite!

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 immeriterrühren, 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 unditerrühren. 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. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel, lassen Sie überschüssige Marinade abtropfen und salzen und pfeffern Sie es gründlich. 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 10 Minuten ruhen lassen.

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

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

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

Weinempfehlung.

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

Kein Wein passt besser dazu!!!