

# Rosa gebratenes Rinderfilet mit Waldpilzrisotto

## Menge für 4 Portionen

- 4 Rinderfilets à 200g
- Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Olivenöl
- 50g Butter
- 100g Waldpilze
- 1 EL getrocknete Steinpilze
- 2 Stk. Schalotten
- 1EL Olivenöl
- 120g Risottoreis
- 100ml Weißwein
- 500ml Gemüsefond
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL gehackte Petersilie
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 60g Parmesan
- 1 EL Butter

Für das Risotto die Schalotten fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Die getrockneten Steinpilze zu einem feinen Pulver reiben und zu den angeschwitzten Schalotten dazugeben. Die frischen Waldpilze vorsichtig putzen, klein schneiden (aber nicht zu fein) und auch in die Mischung geben und diese etwas salzen und pfeffern. Ein Lorbeerblatt dazugeben und den Risottoreis.

Alles gemeinsam kurz anrösten. Die Mischung mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren. Nach und nach immer wieder mit Gemüsefond aufgießen und rühren bis der Reis langsam gart. Danach den Zitronenabrieb dazugeben.

Die Rinderfilets salzen, mit Öl einpinseln und in der Grillpfanne auf beiden Seiten für 2 Minuten scharf anbraten. Parallel in einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen, die angedrückte Knoblauchzehe und den Rosmarin dazugeben und das ganze aufschäumen.

Die gebratenen Rinderfilets in die aufgeschäumte Kräuterbutter setzen und im Backofen bei 145 Grad mit dem Bratenthermometer auf 50-52 Grad Kerntemperatur garen.

Für das Risotto am Ende Butter, Parmesan und die gehackte Petersilie und den fein geschnittenen Rosmarin dazugeben, sodass das Risotto schön cremig wird.

Das Fleisch herausnehmen, weitere 5 Minuten ruhen lassen und zusammen mit dem Risotto anrichten.