



Heimisches Rinderfiletsteak auf Eierschwammerlrisotto und glasierten Kirschtomaten

Zutaten:

Heimisches Rinderfilet 800 g
Frische Pfifferlinge 300 g
Risottoreis 200 g
Zwiebel 1 Stück
Weißwein 200 ml
Gemüsefond 350 ml
Butter 100 g
Geriebener Parmesan 100g
Kirschtomaten 400g
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Rosmarin

Zubereitung:

Rinderfilet bei Bedarf zu putzen und portionieren. Pfifferlinge reinigen und geschälte Zwiebel würflich schneiden. Risotto Reis kurz glasig in Olivenöl anbraten, Pfifferlinge und ein Teil der Zwiebelwürfel hinzufügen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe aufgießen. Nun alles langsam beim zeitweisen Rühren köcheln lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Portioniertes Rinderfilet in vorgeheizter Pfanne scharf anbraten, Temperatur danach etwas reduzieren und bis zum gewünschten Gargrad weiterbraten, Rosmarin hinzufügen und am Schluss mit Butter verfeinern! Mit Salz und Pfeffer nach dem Braten würzen! Währenddessen das Risotto mit Butter, Parmesan und Gewürzen vollenden. Bei Bedarf noch etwas Brühe zufügen, sodass das Risotto schön cremig ist. In vorgewärmter Pfanne mit Olivenöl die Kirschtomaten und restliche Zwiebeln kurz glasieren und würzen! Alles auf dem Teller anrichten.