

Gebratenes Schweinefilet mit Mandel-Pilz-Risotto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör
Fleischthermometer

Was deinem Risotto bisher gefehlt hat? Eine Handvoll geröstete Mandeln, die dem cremigen Reis neben Pilzen und Parmesan, den besonderen Crunch verleihen. Dazu nussige Mandel-Rosmarin-Butter und das saftige Schweinefilet wird fast zur Nebensache. Eben noch auf dem Teller, landet die Mandel nach dem Essen als nussiger **Ramazzotti Amaretto Mandel** auf Eis im Glas. Ein runder Abend für echte Genießer.

- 1 -

Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Champignons putzen und kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel 2 Minuten darin glasig dünsten. Pilze zugeben und mitrösten, bis sie beginnen zu bräunen.

- 2 -

Risottoreis zugeben und ca. 3 Minuten mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und unter stetigem Rühren kurz einköcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 3 -

Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und etwas Fond angießen. Risotto ca. 12 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach immer wieder etwas Fond hinzufügen und stetig umrühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

- 4 -

Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Parmesan reiben. Beides unter den Reis rühren und mit

Zutaten für 2 Portionen

Für das Risotto

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g braune Champignons
200 g Risottoreis
230 ml Weißwein
700 ml Rinder- oder Gemüsefond
1 Esslöffel Butter
2 Teelöffel Zitronensaft
50 g Parmesan
50 g Mandelblättchen
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Schweinefilet

300 g Schweinefilet
2 Knoblauchzehen
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Für die Mandel-Rosmarin-Butter

3 Esslöffel Butter
1 Handvoll Mandelblättchen
2 Zweig(e) Rosmarin

Gebratenes Schweinefilet mit Mandel-Pilz-Risotto

Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- 5 -

Für das Schweinefilet Backofen auf 150 °C vorheizen.
Filet parieren und trockentupfen.

- 6 -

Rosmarin von den Zweigen zupfen, Knoblauch schälen und Zehen halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Knoblauch zugeben. Je nach Dicke des Filets 2-3 Minuten weiterbraten. Filet aus der Pfanne nehmen, Fleischthermometer einstecken und auf dem Rost im heißen Ofen nachgaren lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58-60 °C erreicht hat.

- 7 -

Für die Mandelbutter, Butter in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Rosmarin von den Zweigen zupfen und grob hacken. Mit Mandelblättchen in flüssiger Butter schwenken, bis diese sich braun färbt. Sofort von der Hitze nehmen.

- 8 -

Risotto auf zwei Teller verteilen, Schweinefilet in Tranchen scheiden, darauf setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mandel-Rosmarin-Butter beträufeln.