

Gebratenes Rinderfilet mit Portweinjus und Steinpilzrisotto



ZUTATEN (für 4 Personen)

Rinderfilet:

4 x 180 g argentinisches Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Olivenöl zum Braten

Portweinjus:

1,2 kg Kalbsknochen (Walnussgröße/ vom Schlachter), 2 Karotten, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 40g Knollensellerie, 2 l Geflügelfond, 1 Flasche Portwein rot, 3 EL Tomatenmark, Maldon Salz, Pfeffer, Lorbeer

Steinpilzrisotto:

400 g Aquarello Carnaroli Risotto Reis, 80 ml Olivenöl, 4 Schalotten, 120 ml Weißwein, 2 l Geflügelfond, 40 g Butter, 1 EL Mascarpone, 40g getrocknete Steinpilze, 150g frische Steinpilze, Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie, Parmesankäse

ZUBEREITUNG

Rinderfilet:

Achten Sie darauf, dass die Rinderfiletstücke gleichmäßig sind. Die Stücke sollten eine Höhe von ca. 4 bis 5 cm haben. Braten Sie das Fleisch ruhig an, bevor Ihre Gäste kommen, damit es in aller Ruhe gleichmäßig angebraten wird. Hierfür nehmen Sie eine beschichtete Pfanne oder eine Grillpfanne. Sie sollte heiß sein, aber beim Hinzugeben von Olivenöl darf sich kein Rauch bilden. Würzen Sie das Fleisch bevor Sie es in die Pfanne geben, damit die Gewürze besser haften bleiben.

Wenn Sie später würzen, kann es sein, dass die Gewürze vom Fleisch abfallen, vor allem wenn es scharf angebraten wird. Benutzen Sie ruhig Aromaten, die das Fleisch begleitend parfümieren. Hierfür eignen sich am besten Hartkräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Salbei. Das Fleisch sollte vor dem Servieren für ca. 10 bis 12 min. bei 160°C Umluft in den Ofen.

Nehmen Sie sich etwas Zeit beim Garen der Fleischstücke und lernen Sie Ihren Ofen kennen. Jeder Ofen ist anders. Wenn sich Mittelfinger und Daumen berühren, spüren Sie am Handballen einen leichten Widerstand, der Ihnen zeigt, wie das Steak bei der Druckprobe sein sollte. Wenn Sie das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, sollte es mindestens 8 Minuten ruhen, damit sich das Fleisch etwas entspannen kann. Geben Sie die Steaks vor dem Anrichten nochmals für ca. 4 Min. bei 180°C in den Ofen. Dann können Sie es servieren und servieren.

Portweinjus:

Rösten Sie die Knochen bei 150°C gleichmäßig auf einem Blech im Ofen, bis diese goldgelb sind. Das Röstgemüse sollte auch walnussgroß geschnitten sein. Braten Sie es im Bräter mit etwas Öl an. Fügen Sie dann das Tomatenmark hinzu und löschen sie alles mit etwas Wasser ab, damit sich das Tomatenmark gut auflöst und um das Gemüse legt. Geben Sie nun die Knochen hinzu und glasieren den Ansatz mehrmals mit etwas Portwein. Nach dreimaligem ablöschen geben Sie den kompletten Ansatz in einen hohen Topf und bedecken Sie alles mit Geflügelfond. Würzen Sie mit Salz, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt. Das ganze sollte ca. 2,5 Stunden köcheln. Der Fond muss regelmäßig mit einer Kelle vom Schaum befreit und entfettet werden. Anschließend wird er durch ein Küchentuch passiert. Wenn nötig, würzen Sie ein wenig nach.

Schwitzen Sie nun ein paar Schalottenwürfel an und löschen diese mit einer halben Portweinflasche ab. Das Ganze einkochen, bis es der Konsistenz von Honig entspricht. Füllen Sie den Sud mit Ihrem dunklem Fond auf. Wenn die Sauce Ihren gewünschten Geschmack erreicht hat, können Sie mit etwas Speisestärke abbinden und servieren.

Kleiner Tipp: Röststoffe sind Geschmacksstoffe, die verbrannt sehr bitter schmecken!

Steinpilzrisotto:

Die getrockneten Steinpilze können Sie entweder beim Ansetzen des Risottos hinzufügen oder Sie können sie wie einen Tee im Wasser ziehen lassen, um den Geschmack bei der Risottozubereitung in das Korn zu bringen. Schwitzen Sie Schalottenwürfel mit Olivenöl im Topf an und fügen Sie den Risottoreis hinzu. Das Ganze sollte gleichmäßig angeschwitzt werden, bis das Korn glasig ist. Löschen Sie nun mit Weißwein ab und füllen dann, nach und nach mit heißem Geflügelfond und dem Steinpilztee auf. Das Korn sollte kochen bis es noch einen leichten Biss hat und die Flüssigkeit aufgenommen ist. Bewahren Sie sich etwas Geflügelfond auf, damit Sie später das Risotto abrühren können.

Mein Tipp: Wenn das Risotto noch einen leichten Biss hat, streichen Sie es auf ein flaches Brett und rühren Sie etwas Mascarpone hinein. Dann wird es schön cremig. Vor dem Servieren können Sie ein paar frische Steinpilzwürfel mit Aromaten braten und in das Risotto geben. Wenn Sie das Risotto abrühren, nehmen Sie etwas Geflügelfond, Butter, Olivenöl, gebratene Steinpilze und rühren Sie das Risotto schön cremig bei ständiger Bewegung ab. Erst ganz zum Schluss etwas geriebenen Parmesankäse und etwas fein geschnittene weiche Kräuter darübergerben. Für mich ist glatte Petersilie am besten.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen,



Nils-Kim Porru
Küchenchef