

Schweinefilet auf Pfifferling-Risotto mit Spitzkohl an Bernaise



Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweinefilet
1 Spitzkohl
eine Hand voll Pfifferlinge
300 g Risottoreis
1 Stich Butter
Parmesan (nach Geschmack)
Weißwein
3 Eier
je 1 Zweig Estragon
Rosmarin und Thymian
1 junger Knoblauch
1 Zwiebel

Zubereitung:

Vom Schweinefilet Silberhaut und Sehnen abtrennen (parieren). Das Fleisch anschließend von allen Seiten scharf anbraten.

Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, das Schweinefilet dazulegen und im Ofen bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten garen.

Den Spitzkohl putzen. Danach vierteln, den Strunk entfernen, Blätter in Streifen schneiden und blanchieren. Kurz vor dem Servieren mit einer halben, gewürfelten Zwiebel in etwas Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für das Risotto Zwiebelwürfel in Butter glasig schwitzen, den Reis dazugeben und anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, mit Flüssigkeit auffüllen und kochen lassen. So lange Flüssigkeit nachgeben, bis der Reis gar ist.

Pfifferlinge gut waschen, kurz anbraten und zu dem Reis dazugeben. Mit Parmesan vermengen.

Für die Sauce Bernaise 3 Eier trennen. Das Eigelb mit Weißwein und etwas Essig, Salz und Zucker über einem Wasserbad aufschlagen, dann langsam flüssige Butter dazugeben, bis eine Soße entsteht.

Diese mit Estragon verfeinern.

Rezept: Pascal Uhlmann