



Schweinefilet mit Vanillerisotto, Brombeeren, Johannisbeeren und gerösteten Haselnüssen

Zutaten:

700 g Schweinefilet
Salz/Pfeffer
Sonnenblumenöl zum Braten

1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 Schalotte fein gewürfelt
1 Vanilleschote
0,1 l trockener Weißwein
20 g kalte Butter
25 g Parmesan
120 g Risottoreis
350 ml Geflügelbrühe
Olivenöl

200 ml Kalbjus
100g Brombeeren
1El Brombeergelee
1 Eßl Speisestärke

So wird's gemacht

Das Schweinefilet parieren, würzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend auf Niedertemperatur bei 80 Grad im Ofen für ca. 30 Minuten garen.

Die Jus auf die Hälfte einkochen lassen, mit Brombeergelee abschmecken und ,wenn nötig, mit der Speisestärke leicht abbinden. – Die Beeren erst kurz vor dem Anrichten hinzugeben.

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Das Vanillemark, die ausgekratzte Schote und den Reis dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe nach und nach angießen, Reis dabei leicht köcheln lassen. Nach ca. 18 Minuten ist der Reis fertig gekocht, dann mit Butter, Parmesan und Salz abschmecken.

Risottoreis mittig auf einen Teller geben, Schweinefilet anlegen und die Sauce mit den Beeren angießen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 15 Minuten

KOCHZEIT: ca. 30 Minuten