

Zutaten

- 700 g Schweinefilet
- Salz und 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 Kalbsjus
- 50g Brombeeren
- 50g rote Johannisbeeren
- 1El Brombeergelee
- 1 Eßl angerührte Speisestärke

Hauptgang

Schweinefilet mit Vanillerisotto, Brombeeren, Johannisbeeren und gerösteten Haselnüssen

Beeriger Filet-Genuss mit sommerlichem Risotto.

So wird’s gemacht:

1. Das Schweinefilet parieren, würzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten.
2. Anschließend auf Niedertemperatur bei 80 Grad im Ofen für ca. 30 Minuten garen.
3. Die Jus auf die Hälfte einkochen lassen, mit Brombeergelee abschmecken und, wenn nötig, mit der angerührten Speisestärke abbinden.
4. Die Beeren erst kurz vor dem Anrichten hinzugeben.
5. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen.
6. Das Vanillemark, die ausgekratzte Schote und den Reis hinzugeben, anschließend mit Weißwein ablöschen.
7. Geflügelbrühe nach und nach angießen, Reis dabei leicht köcheln lassen.
8. Nach ca. 18 Minuten ist der Reis fertig gekocht, dann mit Butter, Parmesan uns Salz abschmecken.
9. Risotto mittig auf einem Teller anrichten, Schweinefilet anlegen und die Sauce mit den Beeren angießen.

10. Mit einem Basilikumblatt garnieren.