

Rindsfilet-Medaillons an Portwein mit Trüffelrisotto

Zutaten

Für 4 Personen

4 Rindsfilet-Medaillons (je ca. 150 g)
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

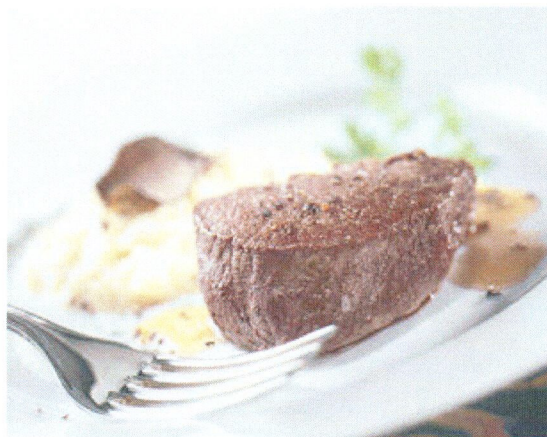
Sauce:

1 dl roter Portwein
2 dl Rindsfond
1/2 TL Maisstärke
Salz, Pfeffer

Risotto:

1 frischer oder eingelegter schwarzer Trüffel
40 g Butter, weich
1 kleine Zwiebel, gehackt
160 g Risottoreis
1 dl Weisswein
0,8-1 l Hühnerbouillon, heiss
40 g Sbrinz AOP, gerieben
1 dl Vollrahm

frischer oder eingelegter schwarzer Trüffel, fein gehobelt
glattblättrige Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

1. Ofen auf 80 °C vorheizen, 5 Teller darin vorwärmen.
2. Rindsfilets würzen. In Bratbutter oder Bratcrème beidseitig je ca. 1-1 1/2 Minuten scharf anbraten, auf einen der vorgewärmten Teller legen. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. Die Kerntemperatur soll 58-60 °C betragen.
3. Für die Sauce überschüssiges Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen. Bratsatz mit Portwein lösen. Fond und Maisstärke verrühren, zugeben, würzen, unter Rühren aufkochen, beiseite stellen.
4. Für den Risotto Trüffel dünn schälen, fein würfeln, mit der Butter mischen. Zwiebeln in der Trüffelbutter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen. So viel Bouillon dazugießen, dass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nach und nach die restliche Bouillon beifügen. Unter mehrmaligem Rühren ca. 20 Minuten knapp weich köcheln. Sbrinz und Rahm darunter rühren, abschmecken.
5. Sauce nochmals kurz erhitzen, mit den Rindsfilet-Medaillons auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Risotto daneben anrichten, Trüffel darauf geben, garnieren.