

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Dezember: Rindsfilet im Speckmantel mit Schokopraline

Süßes Traum zu Weihnachten: Dieses festliche Gericht kombiniert zartes Fleisch mit Schokolade, saisonalem Gemüse und weihnachtlichen Aromen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Fleisch

- 2 Stück Rindsfilet, je 150-200 g
- 8 Tranchen geräucherter Speck
- Olivenöl
- Fleur de sel
- 2 Schokopralinen (z.B. Lindorkugeln)

Rotkohl-Risotto

- 150 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Stück Rotkohl, roh
- 1-2 dl Weisswein
- 2-3 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rote Beete Saft (nach Wunsch)
- 2 EL Schlagrahm
- 3 EL Gruyère
- Salz
- Pfeffer
- Honig

Sauce

- 4 dl Portwein
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- Salz



VORBEREITUNG

Schritt 1

Für das Risotto die gehackte Zwiebel in wenig Olivenöl dünsten. Den Rotkohl fein raffeln und zusammen mit dem Reis hinzugeben, leicht andünsten. Dann mit Weisswein ablöschen und nach und nach die Gemüsebouillon dazugeben. Ca. 20min köcheln lassen.

Schritt 2

Inzwischen in die Mitte des Fleisches ein Loch schneiden, sodass die Praline darin Platz hat. Schokolade hineinschieben und das Fleisch in den Speck einrollen. Die Specktranchen sollen den Schnitt schliessen und später das Rauslaufen der Schokolade verhindern.

Schritt 3

Olivenöl in eine Pfanne geben und das Fleisch auf beiden Seiten kurz scharf anbraten. Dann das Fleisch in eine Backschale legen und bei 180 Grad in den Backofen. Je nach Grösse des Rindsfilets und gewünschter Garstufe 10-12 Minuten backen.

Tipp: Vor dem Servieren umdrehen, damit sich der Saft und die Schokolade schön verteilen.

Schritt 4

Zurück zum Reis: Risotto mit Rote Beete Saft, Mascarpone und Gruyère verfeinern. Zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Schritt 5

Für die Sauce den Portwein zusammen mit dem Zucker und der Zimtstange aufkochen. Köcheln lassen, bis die gewünschte Dickflüssigkeit erreicht ist – oder wenn es schnell gehen soll mit etwas Maizena nachhelfen...

Schritt 6

Risotto auf einen Teller geben und das Fleisch darauf anrichten. Etwas Sauce darüber träufeln – und servieren!