

Kochen mit Klaus

Mailänder Risotto mit Schweinefilet

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 ml Gemüsebrühe, 1 TL Safranpulver, 200 ml Sahne, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, Olivenöl,
- 160 g Risotto-Reis, 100 ml Weißwein, 8 Cherry-Tomaten, Chilifäden,
- 100 g TK-Erbсен, 60 g ger. Parmesan, 600 g Schweinefilet

Zubereitung:

1. Knoblauch u. Zwiebel fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten halbieren. Brühe mit Safran u. Sahne aufkochen u. bei schwacher Hitze warm halten.



2. Filet in heißem Olivenöl rundum scharf anbraten u. bei 100°C Umluft im Ofen 30 Min. garen lassen (zwischendurch wenden).



3. Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi in 25 g Butter glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Mit Wein ablöschen u. einkochen lassen. 1/3 der Brühe zugießen u. aufkochen lassen. Hitze reduzieren, weiter köcheln bis die Flüssigkeit vom Risotto aufgenommen wurde. Erst dann wieder heiße Brühe zugießen u. einkochen lassen. Weitermachen bis alle Brühe vom Reis aufgenommen wurde, dabei immer rühren. Erbsen unterheben u. erwärmen. Restl. Butter, Parmesan u. Tomaten unterheben, salzen u. pfeffern.



4. Schweinefilet herausnehmen, in Scheiben schneiden u. zu dem Risotto auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten: *Mit Chilifäden garniert servieren.*

