



Schweinefilet mit Rotweinschalotten und Orangerisotto | 4 Personen

Zutaten

Schweinefilet	560	g
Orangerisotto	120	g
Orangensaft frisch gepresst	160	ml
Olivenöl	30	g
Zwiebel in Würfeln	100	g
Risottoreis	240	g
Parmesan	25	g
Rote Schalotten in Würfeln	200	g
Rotwein	200	ml
Zucker	10	g
etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Speisestärke		
frischen Thymian und Rosmarin		

Die Schweinefilet würzen und mit einem Drittel des Öl kräftig anbraten. Mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzweig in eine Bratform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C weitergaren.

Die Schalotten mit einem weiteren Drittel Öl glasig anschwitzen, dann den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und auf ca. 2/3 der Flüssigkeit einreduzieren. Eventuell mit Stärke leicht abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken.

Die Zwiebelwürfel im restlichen Öl glasig anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen, bis er schön glasig ist. Mit dem Orangensaft, dem Fond der Orangerisotto und etwas Wasser aufgießen (1 Teil Reis zu 3 Teile Flüssigkeit). Mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme kochen, bis der Reis noch ganz leicht bissfest ist. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgeben. Zum Schluss den Parmesan und die Orangerisotto unter das Risotto heben.

Auf Tellern anrichten und frische Kräuterzweige als Garnitur verwenden.

Als Beilage eignet sich sehr gut ein frischer Blattsalat.

Ihre WVP wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!