



# KALBSFILET-MEDAILLONS MIT RISOTTO

## Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst  
½ L Gemüsebrühe (Instant oder selbstgemacht)  
2 EL Olivenöl  
300 g Risotto-Reis  
200 ml Weißburgunder VDP.ORTSWEIN  
½ Bund Petersilie  
1 Topf frisches Basilikum  
6 Salbeiblätter  
100 g frisch geriebener Parmesan  
1-2 EL stichfeste saure Sahne

1 Eigelb  
4 Kalbsfilet-Medaillons (à ca. 130 – 150 g),  
gewaschen und pariert  
Salz, Pfeffer  
4 große Scheiben luftgetrockneter Schinken  
1-2 EL Butterschmalz  
100 ml weißer Portwein  
200 ml Kalbsfond aus dem Glas  
Parmesan  
Zahnstocher

## So geht's:

- 1) Gemüsebrühe aufkochen
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Reis zugeben und kurz mitdünsten, Knoblauch dazu pressen, mit Weißwein ablöschen und mit 1/3 der heißen Gemüsebrühe aufgießen.
- 3) Risottoreis ca. 20 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren und nach und nach (!) die restliche Gemüsebrühe angießen. Kräuter waschen, trockenschütteln und bis auf etwas Basilikum, hacken.
- 4) 4 EL gehackte Kräuter mit 50 g Parmesan, saure Sahne und Eigelb vermischen.
- 5) In die Medaillons Taschen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Kräuter-Käse-Masse füllen.

- Jeweils 1 große Scheibe Schinken um die Medaillons wickeln und mit Zahnstocher feststecken.
- 6) Butterschmalz in der ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Medaillons von jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten. Mit Portwein und Kalbsfond ablöschen, kurz aufkochen lassen.
- 7) Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 10-15 Minuten fertig garen.
- 8) den restlichen Parmesan und die restlichen kleingehackten Kräuter unter das fertige Risotto rühren und mit Salz abschmecken.
- 9) Risotto auf 4 Teller verteilen, die Medaillons darauf anrichten, den Bratenfond um die Medaillons verteilen, mit etwas Basilikum garnieren und evtl. ein paar Parmesan-Späne darüber hobeln.

