

Steinpilz-Senf-Risotto mit Rinderfilet



Zutaten (für 4 Portionen):

300 g Steinpilze

4 EL Öl

4 Schalotten

160 g Risottoreis

ca. 700 ml Gemüsebrühe

4 Rinderfiletsteaks (à ca. 180 g)

4 EL Löwensenf Rouladenfüllung

einige Petersilienblättchen

120 g geriebener Parmesan

2 TL Löwensenf Senfspezialität

Weißwein

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Steinpilze putzen, in grobe Stücke schneiden, in einem Esslöffel erhitztem Öl braten und herausnehmen. Schalotten abziehen und würfeln. Risottoreis mit Schalotten in zwei Esslöffeln erhitztem Öl kurz rösten, mit etwas Brühe ablöschen und auf mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Minuten garen und dabei regelmäßig Brühe angießen. In die Rindersteaks eine Tasche einschneiden, mit jeweils einem Esslöffel Löwensenf Rouladenfüllung füllen, mit Holzstäbchen verschließen, in restlichem erhitztem Öl kurz von beiden Seiten scharf braten und auf mittlerer Hitze weitere ca. vier bis fünf Minuten von jeder Seite zu Ende garen. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Petersilie, Parmesan, Löwensenf Senfspezialität Weißwein sowie Steinpilze unter das Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Rinderfiletsteaks servieren. Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion:

KJ/kcal: 2876/687

EW: 56,6 g

F: 36,0 g

KH: 34,0 g

BE: 2,8