

Steinpilz-Senf-Risotto mit Rinderfilet



150 g	Steinpilze (oder wahlweise andere Pilze)
3 EL	Öl
2	Schalotten
80 g	Risottoreis
ca. 350 ml	Gemüsebrühe
2	Rinderfiletsteaks (à ca. 180 g)
2 EL	Löwensenf Rouladenfüllung frische Petersilie
600 g	geriebener Parmesan
1 TL	Löwensenf Premium Grobkörnig Salz, Pfeffer
2	Holzstäbchen

1. Steinpilze putzen, in grobe Stücke schneiden, in einem Esslöffel erhitztem Öl braten und herausnehmen. Schalotten abziehen und würfeln.

2. Risottoreis mit Schalotten in einem Esslöffel erhitztem Öl kurz rösten, mit etwas Brühe ablöschen und auf mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Minuten garen und dabei regelmäßig Brühe angießen.

3. 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. 4-5 Minuten von jeder Seite zu Ende garen.

4. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Petersilie, Parmesan, Löwensenf Premium Grobkörnig sowie Steinpilze unter das Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Rinderfiletsteaks servieren. Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.