

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Nunzio Ippolito

Schweinefilet mit Salbei, Tomaten und Möhren-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Möhren-Risotto:

150 g Carnaroli-Risotto
 100 g Möhren
 2 kleine Schalotten
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 30 g Butter
 15 g Parmesan
 500 ml Gemüsefond
 100 ml Möhrensaft
 100 ml trockener Weißwein
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen und Schalotten abziehen. Beides in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann halbieren, Saft auspressen und beiseitestellen. Fond und Möhrensaft zusammen in einem Topf erhitzen.

2/3 der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Möhren darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig andünsten. Risotto dazugeben und unter Rühren mit andünsten. Mit Wein ablöschen und stark reduzieren lassen. Lorbeerblatt und so viel von der heißen Möhrensaft-Fond-Mischung zugeben, bis Risotto knapp bedeckt ist. Offen unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten garen, dabei nach und nach restlichen Fond angießen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Zitronenabrieb und 1–2 EL Zitronensaft abschmecken.

Für das Schweinefilet und die Tomaten:

1 Schweinefilet à 250 g
 1 Rispe Kirschtomaten
 1 EL Butter
 Butterschmalz, zum Braten
 3 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten an der Rispe lassen und waschen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butter, Salbeiblätter und Tomatenrispe hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 63 Grad erreichen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und Schweinefilet darin kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Garnitur:

15 g Parmesan
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zusammen mit buntem Pfeffer über Gericht streuen.

Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit ein paar Scheiben Schweinefilet, Tomaten und Salbei anrichten. Mit Pfeffer und Parmesan garnieren.