



kochen.tv

Rindsfiletmedaillon auf Kürbisrisotto mit Gruyèrechips



Zutaten:

Zubereitung:

- | | | |
|-----------|--|--|
| 8 | <i>Rindsfiletmedaillon à 60-90gr, Senfpulver, Curry, Paprika, Salz, Pfeffer Olivenöl</i> | <i>Gruyère in Dreiecke schneiden, auf ein Backpapier legen und im Ofen bei 180° ca. 7 - 10 min. backen bis es Blasen wirft und goldig wird. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.</i> |
| 8Tranchen | <i>Gruyère, rechteckig ca. 2mm, Backpapier</i> | <i>Rindsfiletmedaillons mit Senfpulver, Paprika, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Im Olivenöl beidseitig kurz anbraten und in der Mitte des Ofens bei 130° während 10 min. garen. Eilige können die Medaillons auch in der Pfanne fertig braten.</i> |
| 300 g | <i>Risottoreis</i> | <i>Zwiebeln in der Pfanne mit Butter andünsten, Kürbiswürfel und Reis zugeben. Mit Weisswein ablöschen, einreduzieren lassen und die Gemüsebrühe zugeben. Köcheln lassen, bis der Risotto al dente ist und abschmecken mit Honig, Salz, Pfeffer und Curry. Gruyère unterheben, fertig!</i> |
| 2 dl | <i>Weisswein</i> | |
| 5 dl | <i>Gemüsebouillon</i> | |
| 1 | <i>Zwiebel, gehackt</i> | |
| 2 EL | <i>Butter</i> | |
| 300 g | <i>Kürbis, in Würfel geschnitten</i> | <i>Risotto auf Teller anrichten, die Medaillons anliegend in die Mitte legen und mit Gruyèrechips und Rosmarinzweig dekorieren.</i> |
| 1 EL | <i>Honig</i> | |
| | <i>Salz, Pfeffer, Curry</i> | |
| 50-80 g | <i>Gruyèrekäse nach Wunsch geröstete Kürbiskerne Rosmarin Zweige</i> | <i>Rezept von Meta Hildebrand</i> |

