



kochen.tv

Kalbsfilet gefüllt mit Apfelbrätfüllung auf Maronirisotto an Honig-Portwein Jus



Zutaten:

5 dl Portwein
 2 dl Rotwein
 1 EL Honig
 1 TL Bratenpaste
 Maizena express

 300 g Risottoreis
 2 dl Weisswein
 5 dl Gemüsebouillon
 1 Zwiebel, gehackt
 2 EL Butter
 300 g Maroni Tk, gehackt
 3 EL Vermicelles
 1 EL Honig
 Salz, Pfeffer
 50-80g Gruyèrekäse
 4Zweige Rosmarin

 1 Kalbsfilet:
 Kalbsmedaillons
 à 120-140g
 Kalbsbrät
 Apfel
 Zucker
 1 EL Weisswein
 3 EL Vollrahm
 1 dl Rosmarinzweig

Zubereitung:

Jus:
 Portwein und Rotwein um die Hälfte einreduzieren, anschliessend die Bratenpaste und den Honig dazu geben und unterheben. Nach Belieben mit Maizena express abbinden.

Risotto:
 Zwiebeln in Butter andünsten, die Maronis dazu geben und mit dem Reis weiterdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Nun die Vermicellesmasse zugeben und kochen lassen, bis der Reis „al dente“ ist. Zulezt den Käse unterheben und abschmecken.

Gefülltes Kalbsfilet:
 Apfel fein hacken und in Vollrahm mit Weisswein und Zucker weich kochen. Abkühlen lassen und mit gehacktem Rosmarin zum Brät geben. Masse mit der Hand kneten und in einen Spritzsack füllen.

Kalbsfilet mit dem Messer einschneiden (siehe Sendung Kochen.tv) und mit dem Spritzsack füllen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig anbraten und im Ofen bei 180° während 4-8 min. backen, bis es gar ist.

Risotto auf einem tiefen Teller anrichten, Fleisch darauf platzieren, mit Portweinjus umranden und mit Rosmarinzweig dekorieren.

Rezept von Meta Hildebrand

