empfohlen von Nadine, Rezept von Johann Lafer, etwas verändert

glasierte Schweinelende

für 3 Personen

Zutaten

30 g Butterschmalz, eine Schweinelende (ca. 600g), 4 Schalotten, eine halbe Knolle Knoblauch, 2 Thymianzweige, 2 Esslöffel Honig, 50 ml Balsamico, 40 ml Olivenöl, 200 g Risottoreis, 150 ml Weißwein, 600 ml Geflügelfond, 50 g Parmesan, 80 g Butter, 20 ml Sahne, 200 g Steinpilze, 3 Zweige Kerbel, 4 Zweige Blattpetersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. den Backofen auf 120 °C vorheizen
2. zwei Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 20 ml Olivenöl anschwitzen.
3. Reis unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen
4. Reis zu den Schalotten geben und solange anschwitzen bis er glasig ist.
5. den Geflügelfond erhitzen und den Reis mit Weißwein ablöschen
6. 150 ml des Fonds zum Reis geben, den Reis köcheln lassen, bis der Fond komplett aufgenommen wurde
7. währenddessen Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Schweinelende darin kurz von allen Seiten anbraten.
8. Eine Schalotte halbieren und mit der halben Knoblauchknolle und dem Thymian zur Lende geben
9. den Honig im Balsamico verrühren und über die Lende träufeln
10. die Lende vom Feuer nehmen, in den Backofen stellen und regelmäßig mit dem Bratensaft beträufeln (glasieren).
11. währenddessen zu dem Reis weiter langsam soviel Fond zugeben wie aufgenommen wird, dabei gleich- und regelmäßig rühren
12. die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Petersilienblätter fein hacken
13. 20 g Butter und 20 ml Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Pilze und die Schalotten darin anbraten, die Petersilie zugeben, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
14. den Parmesan reiben
15. nach nun etwa 20 Minuten sollte der Reis weich sein, dann kann der Parmesan und 20 g Butter und die Sahne untergerührt werden
16. dann die Pilze in das Risotto unterrühren.
17. nach nun 20 Minuten im Ofen die Lende aus selbigem nehmen, den Bratensaft abschöpfen und diesen mit 80 g kalter Butter legieren
18. die Lende in dünne Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten
19. den Bratensaft auf die Lende träufeln, mit Kerbel garnieren

Zeitbedarf

75 Minuten

dazu paßt

trockener Weißwein