

# Rinderfilet mit Pinienkernrisotto



Eine weitere Kreation von Walter Curman aus Nittel. Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM  
CARINA UND WALTER CURMAN  
Weinstraße 5  
D-54453 Nittel  
Tel.: 0049 6584 91450  
[info@culinarium-nittel.de](mailto:info@culinarium-nittel.de)

Das Rinderfilet von Häuten und Sehnen befreien und mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin von allen Seiten kross anbraten. Die Schalotte und die Knoblauchknolle halbieren, zu dem Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymian- und Rosmarinzwige begeben.

Alles aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Rost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 90° C Ober- und Unterhitze während zirka einer Stunde braten.

Die Zuckerschoten waschen und die Fäden abziehen. Bissfest, am besten im Dampfgarer, garen. Die Butter und den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Die blanchierten Zuckerschoten darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin kurz anbraten ohne dass sie Farbe annehmen.

Den Risottoreis zugeben und kurz mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt während sechs Minuten kochen lassen, von der Flamme nehmen und nochmals acht Minuten ziehen lassen. Dünn auf ein Backblech streichen und abkühlen lassen. Die Brühe aufkochen, den erkalteten Reis hineingeben, einmal aufkochen und etwas quellen lassen. Die kalte Butter

und den Parmesan begeben und schmelzen lassen (darf nicht mehr kochen!).

Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne und die Schnittlauchröllchen unterheben. Den dunklen Fond erhitzen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und alles auf großen warmen Tellern anrichten. Mit dem heißen Fond beträufeln und mit den Kerbelblättchen dekorieren.

## Zutaten für vier Personen

800 g Rinderfilet	20 ml Olivenöl
Küchengarn	200 g Risottoreis
30 g Butterschmalz	100 ml Weißwein
1 Schalotte	200 ml Geflügelbrühe
½ Knoblauchknolle	Salz, Pfeffer
Salz, Pfeffer	Zirka 200 ml Brühe
5 Thymianzweige	50 g kalte Butter
1 Rosmarinweig	50 g geriebener Parmesankäse
100 g Zuckerschoten	2 EL geröstete Pinienkerne
30 g Butter	1 EL fein gehackte Schnittlauchröllchen
30 g Zucker	8 EL brauner Fond
Salz, Pfeffer	frische Kerbelblättchen für die Garnitur
2 Schalotten	
2 Knoblauchzehen	