



**Julius Brink**

## **Kürbis-Risotto mit gebratenem Rinderfilet**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Rinderfilet:** Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.  
2 Rinderfilets à 180 g Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
2 EL Olivenöl Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten etwa zwei  
Salz, aus der Mühle Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Backofen geben und weiter garen.
- Für das Risotto:** Den Kürbis halbieren, entkernen, von Fasern befreien und einen Teil  
450 g Hokkaidokürbis würfeln. Den anderen Teil in einen Entsafter füllen. Die Zwiebel abziehen  
1 Zwiebel und ebenfalls fein würfeln. Den Gemüsefond mit dem Saft des Kürbis in  
150 g Risottoreis einem Topf erhitzen. Butter und Öl in einem weiteren Topf erhitzen und die  
50 g Parmesan Zwiebel glasig dünsten. Kürbis und Reis dazu geben und zwei Minuten  
10 g Butter dünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Nach  
600 ml Gemüsefond und nach Fond angießen und unter gelegentlichem Rühren für 25 Minuten  
100 ml trockener Weißwein garen. Dabei immer wieder Fond nachgießen. Das Risotto mit Salz und  
1 EL Olivenöl Pfeffer würzen, Parmesan hobeln und unterrühren.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis-Risotto mit gebratenem Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.