



Rehrücken im Speckmantel mit Steinpilz-Risotto

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

300 g Steinpilze, 3 Stiele glatte Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 800 Rehrücken ohne Knochen, 50 g Butterschmalz, 12 Speckscheiben, 2 l Geflügelfond, 400 g Risotto-Reis, 80 g Butter, 120 ml Weißwein, 30 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Steinpilze putzen, halbieren, Petersilienblätter fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und bei starker Hitze im Öl ca. 1 Minute anbraten. Pilze hinzufügen und ca. 3 Minuten weiterbraten. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Rehrücken von allen Seiten salzen, pfeffern, im Butterschmalz in einer Pfanne rundum anbraten, herausnehmen. Speck leicht überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten und das Fleisch darin aufrollen. Rolle in die Pfanne geben und knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 20 Minuten garen.

Zwischenzeitlich Fond aufkochen. Reis in 50 g Butter leicht anrösten. Mit Wein ablöschen. Nach und nach unter Rühren immer wieder Fond dazu gießen und Risotto in 20 Minuten fertig garen.

Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Risotto vom Herd nehmen, Pilze und Petersilie hinzufügen. Restliche Butter (30 g) in kleine Würfel schneiden und mit dem Parmesan unter den Risotto heben. Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem Risotto servieren.