

HAUPTGANG

Kalbsfilet mit
Radicchio-Risotto
& geschmorten Karotten



ZUTATEN

für 2 Personen

Fleisch

2x 150-200 g Kalbsfilet
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
25 g Butter

Radicchio-Risotto

100 g Risottoreis
250 ml Geflügelbrühe
50 ml Weißwein
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Parmesan
25 g geröstete Nüsse
2 Zweige Petersilie
5 Blätter Radicchio

geschmorte Karotten

1 Bund Möhren
3 Zweige Kräuter nach Wahl
1/2 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
25 g Butter
50 ml Orangensaft

Zum Abschmecken

Saft & Abrieb von Bio-Zitrone,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fleisch

1. Jede Seite bei mäßiger Hitze braun anbraten
2. bei 140° für ca. 5 min in den Ofen
3. Rosmarin, Knoblauch & Butter hinzugeben & ziehen lassen

Radicchio-Risotto

1. Zwiebelwürfel, Knoblauch & Risottoreis in Olivenöl anschwitzen
2. mit etwas Weißwein und Geflügelbrühe ablöschen
3. nach und nach den Rest der Flüssigkeit hinzugeben
4. mit restlichen Zutaten cremig rühren
5. Mit Abrieb von Zitrone und Saft abschmecken

geschmorte Karotten

1. Möhren halbieren und marinieren, Orangensaft als Schmorfond hinzugeben & abschmecken
2. bei 180° für ca. 30min in den Ofen

Anrichten & Geschmacks-
explosion genießen!