

Kartoffel-Risotto mit Steak und Gemüse

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Tassen Risotto-Reis
- 600 ml heißer Gemüfefond
- 150 g geriebener Parmesan
- 100 ml weißer Portwein
- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- Pflanzenöl
- 1 große Kartoffel
- 1 Möhre
- 8 Blätter Grünkohl
- 12 kernlose Weintrauben
- 0,5 Limette
- zum Garnieren: Granatapfel-Kerne
- 2 kleine Bio-Weiderind- Rumpsteaks

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig werden, den Risotto-Reis dazugeben und vorsichtig rühren, bis der Reis weiß wird. Mit dem zimmerwarmen Portwein ablöschen und nach und nach den Fond dazugeben.

Kartoffel schälen, klein würfeln und dazugeben. Zwischendurch immer wieder vorsichtig rühren, damit sich die Stärke gut lösen kann. Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz hat, den Parmesan dazugeben und behutsam unterrühren.

Möhre putzen, würfeln und in einer kleinen Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Grünkohl waschen, in einer Pfanne anbraten und mit Limettensaft ablöschen. Weintrauben waschen und in Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.

Die Steaks in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten und dann ruhen lassen. Wieder anbraten und ruhen lassen. So oft wiederholen, bis die Steaks den gewünschten Gar-Punkt erreicht haben. Anschließend 8 Minuten ruhen lassen und in Würfel schneiden.

Risotto auf tiefe Teller geben. Gemüse, Weintrauben und die Steaks dekorativ darauf anrichten. Mit Granatapfel-Kernen garnieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 02.12.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen