



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit

Rehrückenfilet-Medaillons auf Rotweinrisotto



- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 8 Rehrückenmedaillons, je 60 g
- 8 dünne Speckscheiben
- 20 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 kleine Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli oder Arborio
- 2 dl Rotwein, am besten Merlot
- 3 dl kräftige Fleischbrühe
- 50 g geriebener «Böniger»- oder anderer Bergkäse
- 30 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 kleine weisse Brüsseler Endivien
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Butter
- 1 EL Waldhonig

Für den Risotto Schalotten mit durchgepresster Knoblauchzehe im Butter-Olivenöl-Gemisch andünsten, Reis mitdünsten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, Reis bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren köcheln, bis jeweils die Flüssigkeit aufgenommen ist, dann restlichen Wein und Fleischbrühe zugeben. Vor dem Servieren nochmals erhitzen, Käse und Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehmedaillons mit den Speckscheiben umwickeln. Im Olivenöl-Butter-Gemisch auf jeder Seite 1 Minute braten, bei 70 °C 10 bis 15 Minuten warmstellen.

Die Brüsseler Endivien längs halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Bratpfanne in der Butter langsam braten, nach etwa 5 Minuten Honig darüberträufeln und fertig braten.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

