



### Zutaten für 2 Personen

400 g Black Angus Rinderfilet  
Tasmanischer Pfeffer  
2 Zweige Rosmarin  
Majunga-Pfeffer  
Schwarzes Hawaii-Salz  
Olivenöl

6 mittelgroße Möhren  
1 EL Butter  
1/2 TL Zucker

1 EL Butter  
125 g Pfifferlinge  
8 in Öl eingelegte getrocknete  
Tomaten

2 EL Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebrühe  
50 g geriebenen Parmesan  
150 g Risotto-Reis  
Meersalz  
Pfeffer



Black Angus Filet mit Pfifferlingsrisotto und Karamellmöhren

### Zubereitung

Das Black Angus Filet ist nach dem Sous-Vide-Verfahren gegart. Die Anschaffung des Thermalisierers hat sich für uns mehr als gelohnt. Auch wenn die Geräte nicht gerade günstig sind, gibt es dennoch etwas erschwinglichere Wasserbäder unter den Niedriggargeräten. Aber das Fleisch ist wirklich jedes Mal einfach nur fantastisch. Man kann bei der Zubereitung eigentlich nichts falsch machen. Der große Vorteil liegt darin, dass der Garprozess keiner Aufmerksamkeit bedarf. Somit bleibt mehr Zeit für die Beilagen. Wobei bei diesem Gericht das Fleisch selbstverständlich das Highlight war!

Das Black Angus Filet waschen, trocken tupfen und mit Rosmarin und Tasmanischem Pfeffer (ich verwende pro Vakuumbutel max. 2 Pfefferkörner) vakuumieren. Das Sous-Vide-Gerät auf 56 °C vorheizen und das Filet für 105 Minuten darin garen lassen.

In der Zwischenzeit die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren und/oder vierteln. Getrocknete Tomaten klein schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in 1 EL Butter anbraten. Reis hinzugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Brühe angießen. Rühren und köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nach und nach die restliche Brühe angießen.

1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge in 3 Minuten darin anbraten. Etwas salzen.

Nach ca. 20 Minuten Kochzeit des Risottos die restliche Butter (1 EL), Parmesan, die angebratenen Pfifferlinge und die klein geschnittenen getrockneten Tomaten hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhrenstifte darin anbraten. Mit Zucker betreuen und eine weitere Minute dünsten lassen. Mit Salz würzen.

Das Black Angus Filet aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten in Öl anbraten. Herausnehmen und in Alufolie wickeln.

Während das Fleisch noch etwas ruht, das Risotto und die Möhrchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Filet ebenfalls auf den Teller geben und mit schwarzem Hawaii-Salz und Majunga-Pfeffer würzen.