

TAFELSPITZ-STEAK MIT VENERE-RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

Tafelspitz mit ca. 1kg, Salz, Pfeffer,
2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 150g Venere-Risottoreis
(schwarzer Reis), 100ml Gewürztraminer, 500ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
3 EL Butter, 1 TL Honig, 1 Belper Knolle (würziger Hartkäse, ersatzweise Pecorino)

Den Tafelspitz mit großer Hitze ca. 4 Minuten von beiden Seiten grillen oder braten. Bratenthermometer in das Fleisch stecken und im Backofen oder am Grill mit indirekter Hitze bei 90°C bis zu einer Kerntemperatur von 53°C garen. Aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, in Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben und mit dem Wein ablöschen. Brühe nach und nach zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Schluss die Butter und den Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Fleischscheiben anrichten und den Käse über den Risotto hobeln.