

4-6 Pax

Filet vom Mangalitzaschwein (am Spieß) auf Schwammerlrisotto mit braune Sauce

Zutaten

1	Zwiebel	Weiteres:
200 g	Risottoreis	Pilze
100 ml	Weißwein	Olivenöl
500 ml	Gemüsefond	

Arbeitsbeschreibung

1. Schweinsfilet zuputzen, in ca. 40-50 g Stücke schneiden, auf Spieß mit Zwiebel, Zucchini und Kirschtomaten stecken.
2. Rosa braten und auf Schwammerlrisotto und brauner Sauce anrichten.

Schwammerlrisotto:

1. Eine Zwiebel mit einer Knoblauchzehe brunoise schneiden, in Olivenöl anschwitzen, 0,2 kg Risottoreis begeben, mit 0,1 l Weißwein ablöschen, reduzieren, mit Gemüsefond immer wieder untergießen, langsam dünsten, nach 10 Minuten Pilze begeben und bissfest fertigdünsten.
2. Zum Schluss mit kalter Butter und geriebenem Parmesan binden, eventuell Kräuter begeben.