

Schweinefilet

mit Kräuter-
kruste &
Erbsen-
risotto



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 GUT BARTENHOF Schweinefilet oder
2 GUT LANGENHOF Hähnchenbrust-
filets (je nach Geschmack)
BELLUCCINO Olivenöl zum Braten

Für die Kruste:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
¼ Bund BIO SONNE Basilikum
¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
100 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
100 g LANDFEIN weiche Butter
2 EL Senf, 1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise COOK! Thymian

Risotto:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln
2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
½ BIO SONNE Zitrone
400 g BIO SONNE TK Erbsen
350 g HOUSE OF RICE Milchreis (Körner)
50 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
800 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
250 ml Weißwein
2 EL BELLUCCINO Olivenöl
2 EL LANDFEIN kalte Butter
½ TL COOK! Rosmarin, ½ TL COOK!
Thymian, ½ TL COOK! Oregano
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
BIO SONNE Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Kräuter fein hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten für die Kruste zu einer homogenen Paste vermischen.
2. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit Olivenöl für 2–3 Minuten anschwitzen – die Reiskörner hinzugeben und sobald alles glasig ist, mit Weißwein ablöschen.
3. Die Herdplatte auf mittlere Temperatur regulieren und für die nächste halbe Stunde unter stetigem Rühren nach und nach die Gemüsebrühe zugeben.
TIPP: Beim Risotto immer dann neue Gemüsebrühe aufgießen, wenn der Reis die vorhandene Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen hat.
4. Währenddessen das Schweinefilet oder die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und nur kurz von allen Seiten in Olivenöl gleichmäßig anbraten.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorwärmen.
6. Die Kräuterkruste auf das Filet geben und fest andrücken – danach alles für 10–15 Minuten im Ofen auf eine Kerntemperatur von mindestens 65°C beim Schwein oder 75°C beim Geflügel fertig garen.
7. Abschließend die aufgetauten Erbsen unter das Risotto mischen und alles mit kalter Butter und Parmesan verfeinern – erst zum Schluss mit Saft der halben Zitrone, Salz, Trockenkräuter und Pfeffer abschmecken.
8. Das fertige Schweinefilet kurz vor dem Servieren aufschneiden und zusammen mit dem Risotto sowie Parmesan und Kräutern anrichten.



VILLA GUSTO®

