



Zutaten

- Mahlzeit:
- 2 El Olivenöl
- 1 El Butter
- 8 Rehrückenmedaillons, je 60 g
- 8 dünne Speckscheiben
- Risotto:
- 20 g Butter
- 1 El Olivenöl
- 2 kleine Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Risottoreis
- 2 dl Rotwein, am besten Merlot
- 1 1/2 dl kräftige Fleischbrühe
- 50 g geriebener «Böniger»- oder anderer Bergkäse
- 30 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Brüsseler Endivie:
- 4 kleine weisse Brüsseler Endivien
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 El Butter
- 1 El Waldhonig

Zubereitung

1. 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.

2. Rehmedaillons mit den Speckscheiben umwickeln. Im Olivenöl-Butter-Gemisch auf jeder Seite 1 Minute braten, bei 70 °C 10 bis 15 Minuten warmstellen.
3. 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.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch