



Nobby kocht!

Kalbsfilet

in Kakao gebraten
mit Pfifferlingsrisotto und Balsamicoschalotten

← Zubereitung

+ Zutaten

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Kakaopulver wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfilets darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2:30 min anbraten. Danach im Backofen mit Umluft bei 120 Grad zehn bis zwölf Minuten garen.

Die Schalottenwürfel in 2 EL Öl goldgelb anschwitzen. Dann den Risottoreis dazugeben und kurz mitschwitzen lassen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und etappenweise mit Geflügelfond auffüllen. Das Risotto wird dann auf Biss köcheln gelassen. In einer Pfanne werden die Pfifferlinge in 2 EL Öl angebraten und schließlich mit dem Risotto vermischt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend noch Butter und Parmesankäse dazugeben.

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die geschälten Schalotten in den leicht gebräunten Zucker geben. Mit Balsamico ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen und Rosmarin sowie Thymian dazugeben. Die Schalotten ca. 20-25 min köcheln lassen, bis sie durchgegart sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 400 g Kalbsfilet
- 150 g Kakaopulver (Vollfett)
- 6 EL Öl
- 1 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 2 Schalotte(n) in Würfeln
- 700 ml Geflügelfond, ungesalzen
- 200 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 EL Butter
- 100 g Parmesan, gerieben
- 12 Schalotten, geschält
- 30 g Zucker
- 100 ml Balsamico
- 100 ml Kalbsfond
- 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- Salz und Pfeffer



→ Das komplette Video mit Joachim Król und Norbert Dickel gibt's auf [telekomfussball.de](https://www.telekomfussball.de)