

Cremige Pasta mit Rinderfilet

Zutaten

- 1 Rinderfilet
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 2 Schalotten
- 5-6 Kräuterseitlinge
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 200 g Tagliatelle
- etwas Weißwein
- 1 TL Paprikapulver
- 200 ml Kalbsfond
- 100 ml Sahne
- frische Petersilie
- Kräuter Crème fraîche

Zubereitung

1. Rinderfilet in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer, sowie optional Meat Booster von Bernd Zehner würzen. Das fertige Fleisch auf einen Teller geben und zur Seite stellen.
2. Schalotten würfeln und Kräuterseitlinge in grobe Streifen schneiden. Mit etwas Öl in der leeren Pfanne anschwitzen.
3. Währenddessen kann die Pasta zubereitet werden. Nicht ganz al dente kochen. Das angeschwitzt Gemüse in der Pfanne mit einem Schluck Weißwein ablöschen. Danach Paprikapulver und Kalbsfond hinzugeben und köcheln lassen.
4. Sobald die Soße etwas reduziert ist, Sahne und gekochte Nudeln mit in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen. Petersilie hacken und darüber verteilen.
5. Zum Schluss das Fleisch mit in die Pasta geben. Auf einem Teller mit Crème fraîche anrichten und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

