



Tagliata auf Tagliatelle mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rinderfilet 700 g
- 400 g Tagliatelle
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Pfifferlinge
- ½ Bund Petersilie
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Rucola
- 50 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Parmesan



Zubereitung:

Das Rinderfilet mit Olivenöl einreiben, mit Fleur de Sel würzen und im Ganzen bei direkter Hitze rundherum angrillen. Das Filet bei 120°C langsam weiter garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist.

In der Zwischenzeit, die Pfifferlinge mit einem Küchenpinsel von Erde und Schmutz befreien, die harten Enden abschneiden. Schalotte, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente garen.

Während die Pasta kocht, die Soße zubereiten. Knoblauch, Schalotte und Pfifferlinge in Olivenöl anbraten, bis die Pilze weich geworden sind. Mit Pfeffer und Salz würzen. Pilze mit

Weißwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne zugießen und aufkochen lassen. Petersilie hinzufügen und die Soße nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tagliatelle tropfnass in die Soße geben und untermengen. Bei Bedarf etwas Butter unterrühren, falls die Pasta zu trocken ist. Rucola vorsichtig unterheben und die Pasta auf einem Teller anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen.

Das Rinderfilet in Tranchen schneiden und neben den Tagliatelle anrichten. Mit etwas Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Nach Belieben die Tagliatelle und das Rinderfilet mit Parmesan bestreuen.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)