

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Rinderfilet Und Mascarponesauce

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Fleisch, Saucen, Nudel, Rind

100 g Walnusskerne	3	Essl. Aceto balsamico; Balsamessig
750 g Lauch	2	Eigelb
500 g Rinderfilet (im Stück)	4	Essl. Öl
250 g Mascarpone		Weißer Pfeffer
Salz	500 g	Breite Bandnudeln

Die Walnusskerne grob hacken. Den Lauch putzen und waschen. Nur das Weiße und Hellgrüne in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Ringe in einem Durchschlag nochmals mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen.

Das Filet zuerst in 1/2 cm dicke Scheiben und dann in Streifen schneiden.

Für die Sauce den Mascarpone in einen Topf geben. Salz und Aceto balsamico mit dem Schneebesen darunter schlagen. Die Mischung erwärmen und das Eigelb mit dem Schneebesen unterschlagen, dabei die Sauce erhitzen, aber nicht kochen lassen, damit das Eigelb nicht stockt.

Das Öl auf 2 Pfannen verteilen und erhitzen. In der einen Pfanne die Filetstreifen Portionsweise 1-2 Minuten sehr heiß braten. In der anderen Pfanne den Lauch ca. 4-5 Minuten unter Wenden braten, dann die Walnusskerne untermischen. Fleisch und Lauch leicht salzen und pfeffern.

Die Bandnudeln gleichzeitig nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen und im Durchschlag abgießen. Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Filetstreifen und Lauch darauf verteilen. Die Mascarponesauce darüber verteilen.