

Tagliatelle mit Schweinefiletspitzen und Steinpilzen



Zutaten für 2-3 Personen:

200 g Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2-4 EL Olivenöl

200 g Steinpilze (TK)

200 g Schweinefilet

50 ml Weißwein

150 ml Sahne

1 geh. Eierlöffel

Gemüsebrühpulver

Cayennepfeffer

frisch gehackte Petersilie

1. Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

2. Schweinefilet sauber parieren, längs halbieren und in möglichst feine Scheiben schneiden.

3. TK Pilze in einer beschichteten Pfanne entsprechend Packungsanleitung braten, anschließend warm stellen. Bei Bedarf noch in kleinere Abschnitte teilen.

4. Tagliatelle nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, die Angaben zur Garzeit sind meist viel zu kurz.

5. Inzwischen Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben glasig braten, beiseite stellen.

6. Die Schweinefiletscheiben portionsweise ganz kurz braten, dabei möglichst plan in der Pfanne verteilen. Mit Hilfe von zwei Löffeln umdrehen, sobald sich Fleischsaft zeigt. In Alufolie ruhen lassen.

7. Den Bratensaft mit Weißwein ablöschen, Zwiebel, Knoblauch und mit Brühpulver gewürzte Sahne zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Sieb passieren und in die Pfanne zurückgeben.

Pilze und Fleisch einlegen und erwärmen. Tagliatelle untermischen. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Hinweise:

Kann man auch mit TK Pfifferlingen oder gemischten Waldpilzen zubereiten. Steinpilze schmecken allerdings am edelsten.

Für das Fleisch eignen sich auch Rinderfiletspitzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, Steinpilze, Fleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023