Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rinderfiletspitzen in Apfelgeist-Rahm-Sauce und Nudeln

Unsere Idee für die bevorstehenden Ostertage kommt von Johannes Guggenberger. Johannes deckt die Ostertafel mit saftigen Rinderfiletspitzen in Apfelgeist-Rahmsoße und goldgelben Nudeln. Ein feierliches Gericht für die ganze Familie und Freunde. Und da der Osterhase bekanntlich die Ostereier bringt, bleibt er dieses Jahr als Festtagsbraten verschont. Wir wünschen schöne und sonnige Feiertage im Kreise der Liebsten.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

für 2 Personen

- 300 g Rinderfiletspitzen, in Streifen geschnitten
- 3/8 Liter Braune Grundsauce
- 2 EL Crème fraîche
- 100 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 1 Apfel
- Etwas Blatt-Petersilie

- Schuss vom guten Apfelgeist (z.B. Gewürzluiken Brand)
- Wer möchte: Etwas Speisestärke zur Bindung, oder ganz zum Schluss etwas Butter einrühren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Rapsöl
- Als Beilage, Nudeln nach Belieben

Zubereitung

In einer heißen Pfanne mit Rapsöl die geschälten und gewürfelten Schalotten zusammen mit dem gewaschenen und in dünne Stücke geschnittenen Apfel und etwas gehackter Petersilie anschwitzen.

Dann mit der Grundsauce angießen, die Crème fraîche-Sahne-Mischung (Crème fraîche vorher mit der Sahne gut vermengen) jetzt ebenso untermengen. Jetzt einen Schuss Apfelgeist hinzufügen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und wer mag, mit etwas Speisestärke eine leichte Bindung geben. Oder aber mit einigen Butterstücken binden, dann aber die Sauce nicht mehr kochen lassen.

Parallel dazu die Pasta wie gewohnt kochen und die Rinderfilet-Streifen in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl von allen Seiten kurz anbraten, anschließend mit der vorher zubereiteten Sauce vermengen.

.