

Kalb-Geschnetzeltes, Champignons und Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

350 g Kalbsfilet	100g braune Champignons	3 Schalotten
1 Zitrone	250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein
250 ml Kalbsfond	2 TL Stärke	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Nudeln einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Das Mehl, die Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz zu einem homogenen Teig vermengen und ruhen lassen. Für das Geschnetzelte die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die Champignons putzen und in Streifen schneiden. Das Fleisch abrausen, trockentupfen und in daumengroße Streifen schneiden. Anschließend eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Kalbstreifen kurz von allen Seiten anbraten und auf einem Teller beiseite stellen. Die Schalotten in dem Kalbssud glasig anbraten, mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten einreduzieren lassen. Anschließend den Kalbsfond und den Zitronenabrieb zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sahne einrühren und mit der Stärke binden. Anschließend das Fleisch wieder zugeben. Den Großteil der Petersilie hacken und zu dem Geschnetzelten geben. Die Champignons zugeben und untermengen. Nun den Nudelteig aus der Folie nehmen und kneten. Anschließend mehrmals durch die Nudelmaschine geben. Den Teig dünn ausrollen. Anschließend mit einem Messer die Tagliatelle in Streifen schneiden und drei Minuten kochen. Das Kalbgeschnetzelte mit den Nudeln auf Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 03. November 2014