

Tagliatelle mit Peperoncini-Soße, Kalb-Filet-Streifen

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

120 g Mehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
2 EL Wasser	1 Prise feines Salz	

Für die Sauce:

1 Kalbsfilet à 250 g	1 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Peperoncini
4 Tomaten	300 ml Sahne	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Peperoncini halbieren und vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien. Tomaten waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für den Pastateig 100 g Mehl in eine Schüssel geben und mittig eine Mulde formen. 1 Ei trennen. Das übrige Ei mit Eigelb, Öl, Wasser und Salz in die Mulde geben und zu einem Teig kneten. Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz ca. 1 mm dünn ausrollen. Mit einem Messer Tagliatelle ausschneiden und diese mit Mehl bestäuben.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und grob schnetzeln. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Fleisch kurz darin kross anbraten. Im Ofen warm halten.

Olivenöl in eine weitere Pfanne geben, Knoblauch und Peperoncini andünsten, Tomatenwürfel begeben und kurz mitdünsten. Sahne angießen und Sauce kurz aufkochen lassen.

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Tagliatelle abschütten, zur Sauce geben und darin fertig garen. Kalbsgeschnetzelttes und Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle mit Peperoncini-Sauce und gebratenen Kalbsfiletstreifen auf Tellern anrichten und servieren.

Nadia Gril am 11. Mai 2016