

Rinder-Filet mit Kräuter-Kruste, Gorgonzola-Tagliatelle

Für 2 Personen

450 g Rinderfilet	500 g Tagliatelle	400 g Gorgonzola
2 Knoblauchzehen	4 EL Semmelbrösel	30 g Parmesan
1 TL Mehl	1 Bund Petersilie	1 Bund Thymian
1 Bund Salbei	1 Bund Rosmarin	50 g Pinienkerne
200 g Butter	350 ml Sahne	250 ml Weißwein
5 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Tagliatelle darin gar kochen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Filet in den Backofen geben. Den Parmesan reiben. Die Petersilie, den Salbei, den Rosmarin und den Thymian klein hacken und mit den Semmelbröseln und dem Parmesan vermischen. Eine Zehe Knoblauch abziehen, pressen und zu den Kräutern geben. Das Ganze mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Knoblauch abziehen, klein hacken und kurz in Olivenöl anbraten. Das Mehl drüberstäuben und mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen. Den Gorgonzola in Würfel schneiden und mit den Pinienkernen unter die Soße rühren. Das Rinderfilet nach 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen, den Backofen auf 230 Grad Grill vorheizen. Die Kräutermasse auf das Filet streichen und weitere vier Minuten lang im Backofen grillen. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten und die Tagliatelle dazu geben. Mit der Gorgonzolasoße garnieren.

Kürsat Bozkurt am 28. April 2010