

# Rinder-Filet, Parmesan-Haube, Rotwein-Soße, Tagliatelle

## Für 2 Personen

2 Rinderfilet a 200 g	200 g Tagliatelle	350 g Brokkoli
50 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
2 Lorbeerblätter	40 g Mandeln	40 g Mehl
20 g Butter	1 EL Johannisbeergelee	250 ml trockener Rotwein
250 ml Rinderfond	Rapsöl	Paprikapulver, rosenscharf
Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesan hobeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rindersteaks waschen, trocken tupfen und scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben, mit den Parmesanflocken belegen und etwa zehn Minuten in den Ofen geben. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Steaks auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl unterrühren und hellbraun rösten. Anschließend den Rinderfond und den Rotwein langsam hinzugießen, bis die Sauce kocht. Die Zwiebel abziehen und mit der Gewürznelke spicken. Die Lorbeerblätter auf die Zwiebel legen, mit Holzstäbchen feststecken und zu der Sauce geben. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, die Sauce passieren und mit dem Johannisbeergelee, Zucker, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Tagliatelle in gesalzenem Wasser gar kochen. Den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt etwa acht Minuten dünsten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Mandeln hacken und darin anrösten. Den Brokkoli abtropfen lassen und die Mandeln über den Brokkoli verteilen. Das Rinderfilet mit der Parmesanhaube, den Tagliatelle und dem Mandelbrokkoli auf Tellern anrichten, mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Vanessa Hagen am 15. Juni 2011