

# Rinder-Filet-Streifen, Bandnudeln, Weißwein-Sahne-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Rinderfiletstreifen:**

2 Rinderfilets, à 200 g	200 g dunkle Champignons	2 Schalotten
150 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

**Für die Nudeln:**

200 g Mehl	2 Eier	Butter, Salz
------------	--------	--------------

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Mehl und einer kleinen Menge Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das Filet anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen und danach die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Die Rinderfiletstreifen mit in die Pfanne geben und kurz ziehen lassen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine geben. Eine ausreichende Menge Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin circa drei Minuten gar ziehen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bandnudeln abschöpfen, in die heiße Butter geben und darin schwenken. Die Rinderfiletstreifen zusammen mit den Nudeln und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Enrico Rohde am 20. Oktober 2014