

Zitronen-Nudeln mit Zucchini und Rinder-Filet

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Scheiben Rinderfilet à 250 g Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Zucchininudeln:

250 g Zucchini 2 Zehen Knoblauch 1 Zitrone
80 g Parmesan 1 Bund Petersilie 1 EL Zitronenöl
Olivenöl Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl 2 Eier 1 EL Sonnenblumenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Bandnudeln das Mehl auf eine Unterlage geben, eine Mulde in das Mehl drücken, die Eier hineinschlagen, das Öl und das Salz hinzufügen. Mit einer Gabel die Zutaten in der Mulde verrühren. Nach und nach immer mehr Mehl vom Rand her einarbeiten. Sobald ein dickflüssiger Teig entstanden ist, diesen mit den Händen weiter verarbeiten. Gegebenenfalls noch ein bis zwei Esslöffel Wasser hinzugeben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in den Kühlschrank geben.

Für die Zucchininudeln die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie hacken. Ein Drittel des Parmesans reiben, den Rest hobeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Etwas Butterschmalz und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini darin drei bis vier Minuten anbraten. Den Zitronenabrieb, den Knoblauch und die Petersilie hinzufügen und kurz weiter braten. Die Zucchini Mischung mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenöl abschmecken.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten etwa eine bis zwei Minuten scharf anbraten und würzen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Nudelteil mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Im kochenden Wasser garen.

Die garen Nudeln mit den Zucchini mischen. Den geriebenen Käse untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Zucchininudeln auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Käse bestreuen und mit dem Rinderfilet servieren.

Andreas Wais am 01. April 2015