

# Rinder-Filet mit Tagliatelle und Zitronen-Butter

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

|                            |                   |                             |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|
| 500 g Galloway Rinderfilet | 1 Knoblauchknolle | $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin |
| $\frac{1}{2}$ Bund Thymian | Olivenöl          | Salz                        |
| Papayapfeffer              |                   |                             |

**Für die Tagliatelle:**

|            |                       |        |
|------------|-----------------------|--------|
| 100 g Mehl | 100 g Hartweizengrieß | 3 Eier |
| Olivenöl   | Salz                  |        |

**Für die Zitronenbutter:**

|                    |             |              |
|--------------------|-------------|--------------|
| 2 Zitronen         | 2 Limetten  | 500 g Butter |
| 250 ml Schlagsahne | 2 EL Zucker | Salz         |
| weißer Pfeffer     |             |              |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht mit Olivenöl einreiben, salzen, mit dem Papayapfeffer würzen und in der Grillpfanne von jeder Seite scharf anbraten und anschließend im Backofen mit der Knoblauchknolle und den beiden Kräutern gar ziehen lassen.

In einer Rührschüssel das Mehl hineinsieben, das Grieß und das Salz vermengen und mit den Eiern und etwas Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank Ruhen lassen.

Die Zitronen- und Limettenschale abreiben, eine Zitronenscheibe abschneiden und für die Garnitur beiseite legen und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zitronen- und Limettenschale dazugeben und anschließend mit dem Limetten- und Zitronensaft aufgießen. Danach langsam die Sahne hinzufügen und einköcheln lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, solange wiederholen, bis ein ebener Nudelteig entsteht. Anschließend Tagliatelle daraus schneiden und in das siedende Salzwasser geben. Etwa fünf Minuten darin kochen lassen, abseihen und mit der Zitronenbutter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Backofen holen und mit der Tagliatelle auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Jürgen Kolenda am 13. April 2015