

# Roastbeef mit Champignons und Trüffel-Tagliatelle

## Für zwei Personen

### Für das Roastbeef:

800 g Roastbeef (irisch)	500 g braune Champignons	4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	500 ml trockener Rotwein	500 ml Rinderfond
4 Zweige Rosmarin	250 g Butterschmalz	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für die Tagliatelle:

250 g frische Tagliatelle	Olivenöl	Salz
---------------------------	----------	------

### Für die Trüffel-Sauce:

1 Sommertrüffel (30 g)	2 rote Peperoncini	2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan	2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie
Chiliöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Roastbeef:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und vierteln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Pilze, putzen und halbieren. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rosmarin würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin unter Wenden rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form oder Topf setzen. Mit 400 ml Rotwein und 400 ml Fond aufgießen und in den vorgeheizten Ofen für ca. 25 Minuten geben. In derselben Pfanne Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, Pilze zugeben, kurz anbraten. Mit dem restlichen Wein und Fond ablöschen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus dem Ofen herausnehmen, aus dem Sud herausheben, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

### Für die Tagliatelle:

Tagliatelle in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und mit Olivenöl beträufeln.

### Für die Trüffel-Sauce:

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Trüffel in dünne Scheiben hobeln, 1 Hälfte mit 2 EL Olivenöl marinieren, andere Hälfte zum Garnieren beiseitestellen. Peperoncini halbieren, entkernen und klein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. In einer Pfanne Chiliöl erhitzen, Knoblauch und Peperoncini darin anschwitzen. Tagliatelle und marinierten Trüffel zugeben, darin schwenken. Parmesan reiben, mit den Kräutern unter die Pasta heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roastbeef mit geschmorten Champignons und Trüffel-Tagliatelle auf Tellern anrichten, mit übrigem Trüffel garnieren und servieren.

Marcus Neyzen am 03. Juli 2017