

# Schupfnudeln, Sahne-Soße, Rinderfilet, Bohnen, Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Schupfnudeln:**

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	65 g Mehl
10 g Speisestärke	Muskatnuss	1 TL Salz

**Für das Rinderfilet:**

300 g Rinderfilet	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-------------------	---------------	---------------

**Für das Gemüse:**

200 g Prinzessbohnen	10 Cocktailtomaten
----------------------	--------------------

**Für die Sauce:**

1 rote Zwiebel	200 ml Sahne	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie

**Für die Schupfnudeln:**

Die Kartoffeln waschen und zugedeckt in Wasser für ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Speisestärke und Ei vermengen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles mit einem Kochlöffel zu einem festen Teig verarbeiten und einige Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf etwas Mehl zu einer fingerdicken Rolle ausrollen, in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden und spitze Enden formen. Schnupfnudeln in Salzwasser bei schwacher Hitze gar ziehen lassen bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.

**Für das Rinderfilet:**

Rinderfilet waschen und trockentupfen. Dann in dünne Streifen schneiden und in Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Gemüse:**

Bohnen und Cocktailtomaten putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken.

Cocktailtomaten häuten. Beides zur Seite stellen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen.

Erneut 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Schupfnudeln rundherum goldbraun anbraten.

Vorbereitete Bohnen, Cocktailtomaten und Zwiebeln dazugeben und mit Sahne übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderfilet darauf anrichten.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen hacken. Das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcello Ciarrettino am 23. September 2019