

Rindfleisch, Meerrettich-Soße, Preiselbeeren, Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Rindfleisch:

200 g Rinderlende 1 Liter kräftiger Rinderfond Salz, weißer Pfeffer

Für die Meerrettich-Sauce:

200 g frischer Meerrettich 30 g Butter 500 ml Milch
500 ml Rinderfond Branntweinessig 30 g Mehl
1 Prise Zucker Salz

Für die Preiselbeermarmelade:

400 g Preiselbeeren

200 g Gelierzucker 2:1

1 Zimtstange

Für die Nudeln:

200 g Spätzlemehl 2 Eier 2 EL Öl
Salz

Für die Garnitur:

2 Gewürzgurken 1 Zweig krause Petersilie

Für das Rindfleisch:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In siedendem Rinderfond für ca. 2 Minuten gar ziehen lassen.

Fleisch aus dem Fond nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Meerrettich-Sauce:

Meerrettich reiben. Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen.

Mehl nach und nach hinzugeben und solange glatt rühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Rinderfond ablöschen, dann Meerrettich und Milch hinzugeben und einköcheln lassen. Mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Essig abschmecken.

Für die Preiselbeermarmelade:

Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen. Einen Schuss Wasser und die Zimtstange dazugeben und aufkochen. Köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Nudeln:

Spätzlemehl, Eier, Öl und ein Teelöffel Salz zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und Bandnudeln herstellen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin ca. 5 Minuten kochen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gewürzgurke halbieren und auffächern. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 28. Oktober 2019