Cortecce mit Pilzrahm, Rinder-Filet-Spitzen und Pilzen

Für zwei Personen		
Für den Pastateig:		
2 Eier, M	120 g Mehl, 00	100 g Hartweizengrieß
12 g Salz		
Für das Rinderfilet:		
300 g Rinderfilet	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz		
Für die Sauce:		
2 Kräuterseitlinge	30 g getrock. Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
150 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für die Pilze:		
14 Mini-Kräuterseitlinge	Olivenöl	Salz
Für die Fertigstellung:		
Salz		
Für die Garnitur:		
Petersilie		

Für den Pastateig:
Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand verkneten. Nach Bedarf ca. 3 EL Wasser einarbeiten. Teig so lange wie möglich ruhen lassen. Dann den Teig mit den Händen zu einer langen dünnen Rolle rollen und anschließend mit den Fingern zu Cortecce verarbeiten. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitelegen.
Für das Rinderfilet:
Rinderfilet in kleine Streifen schneiden, etwas salzen und mit Olivenöl und Rosmarin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.
Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.
Für die Sauce:
Die getrockneten Steinpilze ca. 15 Minuten mit etwas lauwarmen Wasser in einer Schüssel einweichen. Kräuterseitlinge gleichmäßig schneiden.
Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Olivenöl in der Pfanne kurz anschwitzen, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde.
Kräuterseitlinge hinzugeben und ebenfalls anbraten. Eingeweichte Steinpilze ohne Flüssigkeit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Dann mit Einweichflüssigkeit und Gemüsefond ablöschen. Das Ganze ca. 10 Minuten lang einreduzieren. Sahne dazugeben und weiter köcheln lassen. Petersilie klein schneiden und zur Sauce geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Pilze:
Kräuterseitlinge leicht salzen und in etwas Olivenöl anbraten.
Für die Fertigstellung:
Pasta in gesalzenes kochendes Wasser geben und ca. 5 Minuten bissfest kochen. Dann direkt aus dem Nudelwasser in die Pfanne mit der Pilzsauce geben und ca. 3 Minuten darin schwenken. Sollte etwas Flüssigkeit fehlen, etwas Nudelwasser dazugeben.
Für die Garnitur:
Gericht mit Petersilie garnieren.

Dirk Köhler am 02. Mai 2024