

Schweine-Filet in Rote-Bete-Soße mit Bandnudeln

Für zwei Personen

250 g Schweinefilet	200 g rote Bete, vorgegart	1 Gurke
2 Schalotten	1/2 Bund Oregano	2 EL Crème-fraîche
2 EL süßer Senf	50 g Tomatenmark	500 g Weizenmehl (Typ 405)
3 Eier	200 ml Rote-Bete-Saft	100 ml Sahne
25 ml trockener Rotwein	1 EL Olivenöl	Butter
schwarzer Pfeffer, Salz		

Für die Nudeln etwa 300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die drei Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Einen Esslöffel Olivenöl und etwa einen halben Teelöffel Salz ebenfalls in die Mulde geben. Anschließend die Zutaten in der Mulde vermischen und nach und nach das Mehl mit vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Anschließend den Teig dünn ausrollen und die Nudeln abschneiden. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben und garen lassen. Die Gurke schälen, längs aufschneiden, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die rote Bete in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Wiederum etwas Butter in der gleichen Pfanne erhitzen. Die Schalotten in die Pfanne geben und darin anschwitzen. Die Gurkenwürfel hinzugeben und ebenfalls andünsten. Schließlich auch die rote Bete in die Pfanne geben und andünsten. Mit dem Rote-Bete-Saft ablöschen und diesen reduzieren lassen. Anschließend die Crème-fraîche, den süßen Senf und das Tomatenmark hinzugeben und unterrühren. Den Rotwein ebenfalls in die Soße geben und etwas reduzieren lassen. Gegebenenfalls die Soße mit etwas Sahne strecken. Den Oregano waschen, trocknen, ein paar Blätter abzupfen und klein hacken. Die Soße mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zum Aufwärmen in die Soße geben. Die Nudeln abgießen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anschwitzen. Das Schweinefilet in der Rote-Bete-Soße mit den Bandnudeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Felix Meißner am 26. März 2012