

Nudeln mit Schweine-Filet, Steinpilzen und Minze

Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	300g frische Steinpilze	300g Mehl
3 Eier	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Bund frische Minze	200 g Crème-fraîche	Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

In einer Schüssel das Mehl mit etwas Salz vermengen. Die Eier und einige Tropfen Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Steinpilze feucht abreiben und in kleine Scheiben schneiden. Die Minze waschen und fein hacken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nacheinander Knoblauch, Schweinefilet und Pilze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig mit der Nudelrolle dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine wälzen, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Mit der Nudelmaschine Nudeln schneiden. Die Nudeln in dem Salzwasser gar kochen. Anschließend die Nudeln unter die Steinpilze heben. Die Minze, Crème-fraîche und etwas Olivenöl dazugeben. Die Nudeln mit dem Schweinefilet, den Steinpilzen und Minze auf einem Teller anrichten und servieren.

Christoph Eiglsperger am 08. Oktober 2012