

Schweine-Filet mit Bandnudeln, Gorgonzola-Soße, Brokkoli

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	150 g Brokkoli	1 Schalotte
2 Knoblauchzehe	2 Zweige glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
200 g Gorgonzola	250 ml Sahne	1 Ei
200 g Mehl	2 EL Speisestärke	40 g Mandelplättchen
Olivenöl, Butter	Zucker, Muskatnuss	Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl sowie einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und die feine Haut sowie die Sehnen entfernen. Anschließend rundherum mit Meersalz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Filets darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Die Knoblauchzehen zerdrücken und zusammen mit dem Rosmarinzwig in die Pfanne geben. Das Filet anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen, den Gorgonzola zugeben und beides kurz einkochen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Sahne zugeben und unterrühren. Die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und währenddessen die Stärke zugeben. Abschließend die Petersilie zugeben. Den geruhten Nudelteig glatt ausrollen und mithilfe der Nudelmaschine dünne Bandnudeln herstellen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bandnudeln in das siedende Salzwasser geben und darin kurz garziehen lassen. Die Nudeln anschließend abgießen und mit der Hälfte der Nudeln in einer Pfanne vermengen und erhitzen. Wasser in einem weiteren Topf erhitzen. Den Brokkoli putzen, waschen und in den Topf zum Blanchieren geben. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und den Brokkoli darin zusammen mit den Mandelplättchen anschwitzen. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Nudeln sowie dem Brokkoli auf einem Teller anrichten. Die restliche Sauce dazugeben und servieren.

Martin Friedle am 04. September 2013