

Schweine-Filet mit Bandnudeln und Orangen-Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Schalotten	70 ml trockener Weißwein
3 unbehandelte Orangen	150 g Mehl	1 Ei
20 ml Orangenlikör	3 TL eingel., rosa Pfefferkörner	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	20 g Butterschmalz	1 EL Butter
1 EL Mehl	1 EL Honig	2 Zweige Kerbel
1 Zweig Minze	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, das Ei und das Olivenöl mit einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend solange durch die Nudelmaschine drehen, bis ein flacher Teig entsteht. Daraus dann Bandnudeln herstellen und sie auf einen bemehlten Teller legen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Schweinefilet schräg zur Faser in zentimeterdicke Scheiben schneiden und beidseitig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schalotten abziehen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbräunen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Zwei Orangen halbieren und etwa 65 Milliliter Saft auspressen. Das Fleisch im Bratensatz von beiden Seiten anbraten. Anschließend abtropfen lassen und danach im Backofen gar ziehen lassen. Die Zwiebeln zurück in die Pfanne geben, mit dem Wein, dem Orangensaft und der Sahne ablöschen, mit Salz würzen und im geschlossenen Topf etwa fünf Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Kerbel- und die Minzeblätter fein schneiden. Die restliche Orange schälen, filetieren und zum Fleisch geben, vorsichtig unterrühren und erwärmen. Anschließend mit der Crème-fraîche, einem Esslöffel Kerbel, einem Teelöffel Minze und mit dem Orangenlikör verfeinern. Die Pfefferkörner unterrühren und das Ganze mit Salz abschmecken. Abschließend die Nudeln in der Sauce schwenken. Die Bandnudeln mit dem Schweinefilet auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Baumgartner am 26. Februar 2014