

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Tagliatelle, Gemüse

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 200 g	2 EL Butterschmalz	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

125 g Weizenmehl (Typ 405)	125 g Hartweizengrieß	3 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für das Gemüse:

250 g Brokkoli	125 g Kirschtomaten	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
1 EL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Gorgonzolasauce:

100 g Gorgonzola	250 ml Gemüsefond	50 g Schlagsahne
50 g Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tagliatelle beide Mehlsorten auf eine Arbeitsfläche sieben, vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier aufschlagen, ein Ei trennen und mit dem Eigelb in die Mulde geben. Salz zufügen und mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Mehlgemisch vom Innenrand nach und nach unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Dann kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen für 15 bis 20 Minuten fertig garen.

Für die Gorgonzolasauce Gemüsefond in der Pfanne mit dem Fleischsaft erhitzen. Gorgonzola in kleinen Stücken nach und nach unterrühren. Hitze reduzieren, Sahne und Crème fraîche zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch waschen, klein hacken und über die Sauce streuen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, in lange schmale Bandnudeln schneiden und in kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten bissfest garen.

Für das Gemüse Brokkoli dünsten. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten darin drei Minuten braten. Den gedünsteten Brokkoli dazu geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Tagliatelle und Brokkoli-Tomatengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Thimm am 04. Januar 2016