

Linguine mit Rinder-Filet-Würfeln und Cherrytomaten

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	100 g Speck, gewürfelt	250 g Italienische Linguine
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	6 Cherrytomaten
200 g Dosentomaten	4 getrocknete Tomaten	50 g Parmesan
50 g Butter	2 Zweige Rosmarin	300 ml Rotwein, trocken
Olivenöl, Peperoncini	Zucker, Meersalz	Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Linguine bissfest garen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Filetwürfel vier Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie wickeln. Anschließend das Fleisch ruhen lassen und den Fleischsud zur Seite stellen. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die getrockneten Tomaten in kleine Streifen schneiden und zusammen mit der Peperoncini in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Rosmarinzweige dazugeben und mit dem Amarone ablöschen. Anschließend den Fleischsud und die Dosentomaten hinzugeben. Den Knoblauch abziehen, im Ganzen in die Pfanne hinzufügen und weiterkochen lassen. Die Cherrytomaten halbieren und ebenfalls untermengen. Die Fleischstücke aus der Alufolie nehmen, die Linguine abgießen und die Knoblauchzehen aus der Pfanne fischen. Den Parmesan reiben. Die Linguine mit den Filetwürfeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem Parmesan servieren.

Benjamin Forster am 06. August 2013