

# Grenadiermarsch

## Für 4 Personen

200 g Rinderfilet	2 $\frac{1}{2}$ TL Öl	2 cl Anislikör
300 g gemischte Pilze	150 g Kochschinken	3 Frühlingszwiebeln
500 g gegarte Kartoffeln	1 TL Zitronen-Abrieb	250 g Fusilli
Salz	100 g TK-Erbesen	mildes Chilisalz
1 TL getr. Majoran	einige Cornichons	

Das Fleisch in größere Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und  $\frac{1}{2}$  TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, das Fleisch anbraten.

Dann mit dem Anislikör flambieren (dazu den Likör vorher in einem Topf erwärmen, in eine Schöpfkelle geben und anzünden). Das Fleisch herausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller beiseitestellen.

Die Pilze putzen, trocken abreiben und in grobe Stücke schneiden.

Das Schwarzgeräucherte in etwa  $\frac{1}{2}$  cm kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Kartoffeln in Würfel schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen.

Die Pilze anbraten, das Schwarzgeräucherte dazugeben und kurz mitbraten.

Frühlingszwiebeln und Zitronenschale hinzufügen. Alles herausnehmen und beiseitestellen.

Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Erneut die Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das übrige (1 TL) Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Kartoffeln goldbraun anbraten. Dann Nudeln und Erbsen dazugeben und alles mit Chilisalz und Majoran würzen. Zuletzt die Fleischwürfel und den Pilz-Mix untermischen, alles nochmals kurz erwärmen und abschmecken.

Zum Servieren den Grenadiermarsch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Cornichons halbieren und daraufsetzen. Nach Belieben mit Mini-Basilikum garnieren und mit brauner Butter beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 02. Oktober 2020