

TAGLIATELLE

MIT STEAK-STREIFEN UND CREMIGER PILZSAUCE

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Tagliatelle (bzw. Pasta nach Belieben)

400 g **B306 Originals Lende***

300 g Pilze (z.B. kleine Champignons)

1 Zwiebel

½ EL Thymian (getrocknet)

½ EL Rosmarin (getrocknet)

100 ml Weißwein (trocken)

150 ml Sahne

Olivenöl zum Braten der Champignons

Butterschmalz zum Braten des Fleisches

Salz

Pfeffer



*B306 Fleischempfehlung:

- Irisches Dry Aged (mit leicht nussigem Geschmack)
- „B306 Hausselektion“ Lende

Zubereitung:

Holt das Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank um ein optimales Bratergebnis zu erzielen (noch besser wäre 1 Stunde vorher).

Pasta in reichlich siedendem Salzwasser nach Packungsanleitung ca. 8 – 10 Min. **al dente** kochen. Anschließend abgießen, etwas Nudelwasser auffangen und beiseitestellen. In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Ringe schneiden. Pilze putzen und vierteln.

Ofen vorheizen auf 160 Grad Umluft. Pfanne richtig heiß werden lassen, im Anschluss Butterschmalz hinzufügen und dann das (abgetupfte) Steak ins heiße Fett geben. Das Fleisch nun von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten scharf anbraten, in Alufolie geben und für ca. 7 Minuten in den vorheizten Ofen schieben.

Währenddessen etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5 – 8 Min. scharf anbraten. Zwiebelringe hinzugeben und ca. 2 – 3 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne und etwas Nudelwasser einrühren. Anschließend mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken und 2 – 3 Min. einkochen lassen. Gekochte Nudeln zur Soße geben und kurz durchschwenken.

Die Lende sollte nach dem Ofen noch ein paar Minuten in der Alufolie bleiben. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen, in Streifen schneiden und beim Anrichten, Lendenstreifen oben auf die Pasta geben.