

Tournedos vom Rind, Bandnudeln, Gorgonzola-Walnuss-Soße

Für 2 Personen

2 Tournedos vom Rind, a 125 g	30 g geschälte Walnüsse	0,5 Bund krause Petersilie
300 g Mehl	100 g Gorgonzola	2 TL Mascarpone
4 Eier	Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Nudelteig das Mehl, die Eier und 750 ml Wasser vermengen. Mit der Nudelmaschine den Teig glätten und in schmale Streifen schneiden. Die Tournedos waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten und danach in den vorgeheizten Ofen stellen. Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen. Den Gorgonzola in einem Wasserbad schmelzen, die Mascarpone dazugeben und mit Pfeffer würzen. Die Walnüsse zerkleinern und in einer Pfanne anrösten. Den Großteil der Nüsse zur Gorgonzolasoße geben und die Soße mit den Nudeln vermischen. Etwas Petersilie zupfen und klein hacken. Die Tournedos vom Rind mit den Bandnudeln und der Gorgonzola-Walnuss-Soße auf Tellern anrichten, mit den restlichen Nüssen und der Petersilie garnieren und servieren.

Roman Kanzian am 15. Dezember 2010