

# Filet-Spitzen in Morchel-Rahm mit Tagliatelle

## Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	200 g Tagliatelle	25 g getrocknete Spitzmorcheln
1 Bund Schnittlauch	200 g Crème double	50 ml Cognac
2 EL Öl	Pfeffer	Salz

Die Spitzmorcheln fünfzehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Streifen schneiden. Die Filetstreifen in einer heißen Pfanne mit Öl kräftig anbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratsatz mit dem Cognac aufkochen. Die Crème double, den Fond und die Morcheln hinzugeben unter Rühren erhitzen. Die Filetspitzen in die Soße geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss die Nudeln untermischen mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Jürgen Becker am 29. Dezember 2010