

Gorgonzola-Spaghetti mit Rinder-Filet und Rucola

Für zwei Personen

2 Rinderfilet-Medaillons, à 150 g	300 g Spaghetti	200 g Gorgonzola mild
50 g Parmesan	100 g Rucola	4 Cherrytomaten
1 unbehandelte Zitrone	200 ml Sahne	Butter, Olivenöl
2 TL mittelscharfer Senf	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter anbraten. Das Fleisch von jeder Seite circa zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch anschließend salzen, pfeffern und für circa 15 Minuten im Ofen fertig garen. In der Pfanne den Bratensud mit der Sahne ablöschen, den Gorgonzola hinzugeben und bei geringer Hitze langsam schmelzen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Zitrone auspressen. Die Gorgonzolasoße mit dem Senf, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen. Die Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten. Den Parmesan reiben. Anschließend den Parmesan und die Tomaten auf den Rucola geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Die Gorgonzola-Spaghetti mit dem Rinderfilet und dem Rucola auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen John am 09. Juli 2012