

Rinder-Steak mit Portwein-Schalotten-Soße, Tagliatelle

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	200 g Tagliatelle	3 Schalotten
1 Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian	25 g Butterschmalz
30 g kalte Butter	60 ml Portwein	200 ml Kalbsfond
2 EL Balsamico	Zucker, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin al dente garen. Für die Sauce eine halbe Schalotte abziehen und fein würfeln. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Schalottenwürfel darin anrösten. Im Anschluss mit dem Portwein ablöschen und das Ganze auf die Hälfte einkochen lassen. Nun die Sauce kräftig pfeffern und den Kalbsfond, den Balsamico und etwas Zucker zum Abschmecken dazugeben. Danach 20 Gramm der kalten Butter dazugeben und die Sauce damit abbinden. Für die Steaks das Fleisch waschen, trocken tupfen und in circa vier Zentimeter hohe Scheiben schneiden. Danach eine Grillpfanne aufstellen und zwei Filetsteaks von allen Seiten darin kurz anbraten. Im Anschluss die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Nun auf jedes Steak jeweils einen Teelöffel der restlichen Butter geben und einen Thymianzweig darauf legen. Danach die Steaks auf ein Gitter geben und in den Ofen geben. Im Anschluss das Topping der Steaks zubereiten. Dazu zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend den Schnittlauch ebenfalls fein hacken und gemeinsam mit den Schalotten, Salz und Pfeffer in einer Schale vermischen. Das Ganze kurz vor dem Servieren über die Steaks geben. Das Rindersteak mit der Portwein-Schalotten-Sauce und den Tagliatelle auf einen Teller geben und servieren.

Thorsten Jeromin am 05. Dezember 2012