

# Safran-Tagliatelle, Reh-Filet, Pilz-Soße, Tomaten-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier	2 EL Olivenöl	200 g glattes Mehl
6 Safranfäden	Salz	

**Für das Rehfilet:**

1 Rehfilet à 250 g	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
3 EL Balsamico	50 ml trockener Rotwein	50 ml Likörwein (Madeira)
1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Steinpilz-Sauce:**

200 g kleine frische Steinpilze	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
100 ml Sahne	50 ml weißer Portwein	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für den Tomaten-Salat:**

200 g Cocktailtomaten	1 Zitrone	1 Schalotte
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

**Für die Tagliatelle:**

Wasser in einem Topf aufsetzen. Den Safran darin einweichen. Das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig vermengen, den Safran mit dem Wasser dazugeben, durchkneten und ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen, durch eine Nudelmaschine geben und in Tagliatelle schneiden. Nudeln in zwei Portionen aufteilen.

**Für das Rehfilet:**

Das Filet salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf mit dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch anbraten, herausnehmen und warm stellen. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

**Für die Steinpilz-Sauce:**

Die Steinpilze putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Schalotten und dem Knoblauch in Olivenöl braten. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unterrühren.

**Für den Tomaten-Salat:**

Die Tomaten abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden, den Basilikum zupfen und gemeinsam mit dem Olivenöl und ein paar Spritzern Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit den gelben Tomaten vermengen. Die Hälfte der Steinpilzsauce über einen Teil der Nudeln geben. Die roten Tomaten halbieren und anbraten. Anschließend zu der restlichen Steinpilz-Sauce geben und zusammen über den anderen Teil der Nudeln verteilen.

Safran Tagliatelle mit Rehfiletstreifen, Steinpilz-Sauce und Tomaten-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 25. Oktober 2017