

Rinder-Filet-Steak mit Kräutern, Bandnudeln, Trüffel-Soße

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks a 200 g	200 g Bandnudeln	1 Stange Porree
1 schwarzer, eingel. Trüffel	20 g Ingwer	2 EL Paniermehl
1 EL Butterschmalz	20 g zimmerwarme Butter	150 g Schlagsahne
100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	20 ml Sherry (medium)
6 Stiele Majoran	4 Stiele krause Petersilie	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Porree putzen und abbrausen. Vom Porree nur die weiße Stange nutzen und in feine Ringe schneiden. Die Ringe in das kochende Wasser geben und kurz blanchieren. Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kalbsfond, den Wein, die Sahne und den Sherry in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den eingelegten Trüffel in feine Scheiben hobeln und mit etwas Einlegflüssigkeit unter die Sahneseauce heben. Den blanchierten Porree hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Majoran und die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen abzupfen und klein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Kräuter, das Paniermehl und den geriebenen Ingwer zusammen mit der Butter zu einer Masse kneten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Filetsteaks waschen, trocken tupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch von beiden Seiten etwa zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend die Kräutermasse auf der Oberseite der Filetsteaks gleichmäßig verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und sechs bis acht Minuten garen lassen. Die Bandnudeln in das kochende Salzwasser hineingeben, darin bissfest kochen und anschließend unter die fertige Trüffel-Sauce heben. Die Filetsteaks zusammen mit den Bandnudeln und der Trüffelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 07. Oktober 2011