

Rote-Bete-Nudeln mit Rinderfiletstreifen in Kräuterrahmsauce und Parmesan-Chips

vom Hotel-Landgasthof „Waldschlößchen“

Zutaten für 4 Personen

600 g Rinderfilet, in Streifen geschnitten
300 ml braune Sauce
100 g Parmesan
150 g geschlagene Sahne
8 Stück Champignons
Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Salz und Pfeffer

Zutaten Nudelteig:

100 g Weizenmehl
150 g Hartweizengrieß
2 Eier
40 g Rote-Bete-Pulver
Salz

Zubereitung:

- Rote-Bete-Nudeln

Mehl, Grieß und Rote-Bete-Pulver kranzförmig auf eine Arbeitsfläche geben. Die Eier mit Wasser, Öl und Salz verquirlen, in den Mehlkranz gießen und zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 40 Min. zugedeckt ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Die Nudeln in Salzwasser 4 Min. kochen.

- Parmesan-Chips zum Dekorieren

Den Parmesan grob reiben, auf Backpapier in 8 kleine Fladen verteilen und im Backofen bei 230 Grad hellbraun backen. Kalt werden lassen.

- Rinderfilet

Die Rinderfiletstreifen sehr heiß anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Champignons in Scheiben ebenfalls kurz anbraten, mit der warmen Soße übergießen und fein gehackte Kräuter zugeben. Hitze reduzieren (kleinste Stufe). Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit der geschlagenen Sahne in die Soße geben.

Guten Appetit.