

Rindsfilet mit getrüffelnder Bandnudel und Schwarzwurzel

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

Saft von 1 Zitrone, 400 g Schwarzwurzel, 300 g Rindsfilet, Pfeffermühle, 1 Schalotte, einige Zweiglein Saisonkräuter, 1 ganzer Trüffel, Olivenöl, 2 dl Bouillon, 1 EL Holunderblütensirup, 150 g (Trüffel-)Nudeln, Butter, 1 dl Bouillon, eiskalten Butterflöckchen, einige Tropfen Trüffelöl

Die Vorbereitung:

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen und den Zitronensaft beifügen. Schwarzwurzel unter fließendem Wasser abbürsten und unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen. Die Stangen in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. In 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Rindsfilet mit Pfeffer bestreuen. Die Schalotte würfeln. Die Saisonkräuter grob hacken. Den Trüffel in Scheibchen hobeln

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Auf die heiße Platte im Ofen setzen und in 30 Minuten fertig garen.

Schalotte mit Bouillon, Holunderblütensirup und Saisonkräutern auf- und dann kurz einköcheln.

(Trüffel-)Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In einem Topf Butter schmelzen, die Schwarzwurzelscheibchen leicht anbraten und Bouillon zugießen. 12 Minuten garen und mit Pfeffer bestreuen.

Die Sosse durch ein Siebchen giessen, erneut erhitzen und eiskalte Butterflöckchen einziehen lassen, bis die Sosse leicht bindet. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Die Trüffelscheibchen zusammen mit einigen Tropfen Trüffelöl zu den Nudeln geben. Einfach himmlisch!

Alternativen und Varianten:

Zur Spargelzeit kann die Schwarzwurzel durch Spargel ersetzt werden!

