



Hauptgang

Farfalle mit Filet und Eierpilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 300-400 gr Schweinsfilet
- 300 gr Farfalle (Kravatten-Teigwaren auch Schmetterlingsnudeln genannt)
- 350 gr Eierschwämme
- 2 dl Vollrahm
- 150 gr Roquefort-Käse
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Aromat

Zubereitung:

- Farfalle Die Teigwaren in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.

- Eierschwämme Mit einem Pinsel säubern. Nur stark verschmutzte Stielenden wegschneiden Grosse Pilze in kleiner Stücke schneiden.

- Schweinsfilet Das Schweinsfilet mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Das Filet in Streifen schneiden.

- Olivenöl, Filetstreifen, Salz und Pfeffer Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Filetstreifen unter Wenden kurz (2 Minuten) anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Fleischstücke entnehmen und warm stellen.

- Eierschwämme Die Pilze in die Pfanne geben und kurz dünsten (2 Minuten). Mit Aromat und Pfeffer würzen. Sojasauce und Rahm beifügen und kurz aufkochen lassen. Filetstreifen wieder der Sauce beifügen.

- Farfalle In eine Gratinform geben und die Sauce mitsamt Fleisch darübergiessen. Alles gut untereinermischen.

- Roquefort Den Roquefort-Käse zerbröckeln und über die Nudeln verteilen. Im Ofen, bei 220 Grad 10-15 Minuten gratinieren.