

Für 4 Personen

Tagliatelle mit Steinpilzen, Schalotten, Knoblauch, Rehfiletstreifen und Thymian

Steinpilz-Sauce

- 1 klein gezupfter Thymian
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 20g Schalotten fein gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200g frische Steinpilze (oder TK)
- 4 getrocknete im Olivenöl eingelegte Tomaten
- 2cl Noilly Prat
- 1 dl Rahm
- 1 dl Wildjus (oder Demi Glace)
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Die gezupften Thymianblätter, die Schalotten und den Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das Grüne in feine Rädchen schneiden, zu den Schalotten geben und mitdünsten. Die Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden, dazugeben und weiterdünsten. Die Tomaten in Streifen schneiden, begeben und weiterdünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen, den Wildjus und den Rahm begeben, aufkochen und mit Salz, weissem Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tagliatelle

- 400g Ernst Tagliatelle 6mm
- 4l Wasser
- 40g Salz

Zubereitung

Das Wasser mit dem Salz in einem grossen Topf aufkochen, die Nudeln im Wasser «al dente» kochen und abschütten (nicht abschrecken). Die Tagliatelle unter die Pilze mischen und mit Pfeffer und Muskat nochmals abschmecken.

Rehfiletstreifen

- 1 dl Erdnussöl
- 450g Rehfiletstreifen (je ca. 20g schwer)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 15g Butter
- 20g fein gehackete Schalotten
- 2cl Armagnac

Zubereitung

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Rehfiletstreifen allseitig scharf anbraten (evtl. in zwei bis drei Durchgängen). Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einen Teller geben und warm stellen. Die Butter in der Pfanne erwärmen die Schalotten begeben und gut dünsten. Mit Armagnac ablöschen und das Fleisch darin schwenken.

Anrichten

- 2 EL Pistazienkernen
- 4 Thymiansträusschen

Die Nudeln schön auf die Teller dressieren, das Fleisch darumlegen. Die Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Nudeln streuen. Mit den Thymiansträusschen aus garnieren.