

Für 4 Personen

# Tagliatelle mit Steinpilzen, Schalotten, Knoblauch, Springbockfiletstreifen und Thymian

### Sauce

- 2 EL Olivenöl
- 1 Sträusschen Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Schalotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200g frische Steinpilze (oder TK)
- 4 getrocknete im Olivenöl eingelegte Tomaten
- 2 cl 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 in feine Röllchen schneiden, begeben und mitdünsten. Die Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden, dazu geben 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 6 mm
- 4l Wasser
- 40g Salz

### Zubereitung

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

### Springbockfiletstreifen

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

### Zubereitung

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Springbockfiletstreifen allseitig scharf anbraten (ev. 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 und das Fleisch rundherum verteilen. Die Pistazien unter Rühren in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Nudeln streuen. Mit einem Thymiansträusschen ausgarnieren.