

Ochsenfilet mit Gorgonzolasauce und zweierlei Tagliatelle



Zutaten für drei Personen:

300 g Ochsenfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Italienische Kräuter
Mehl zum Bestäuben
1/2 EL Olivenöl
75 g Tagliatelle
75 g grüne Tagliatelle
Salz für das Kochwasser

Gorgonzolasauce:

150 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
50 ml Wasser
1 geh. TL Gemüsebrühpulver
100 g Gorgonzola pikante

Gorgonzolasauce:

1. Weißwein in einer Sauteuse auf etwa 1/3 einköcheln.
2. Sahne zugießen, Gemüsebrühpulver im Wasser auflösen und zugeben. Gorgonzola hineinbröseln, alles gut verrühren und etwas einköcheln lassen.

Tagliatelle:

1. Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift garen. Garprobe machen, die angegebenen Zeiten sind oft zu knapp.
2. Abgießen und warm halten.

Ochsenfilet:

1. Das Ochsenfilet sauber parieren und in gefällige Medaillons schneiden. Mit den Händen die Medaillons sanft drücken, um die Fläche zu vergrößern. Leicht salzen, pfeffern, mit italienischen Kräutern würzen und mit wenig Mehl bestäuben.
2. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl auf einer Seite bei etwas größerer Hitze etwa 90 Sekunden braten, dann die Hitze abschalten, umdrehen und weitere 1-2 min braten. In Alufolie mindestens 2 min ruhen lassen.

3. Inzwischen den Bratensatz mit der Gorgonzolasauce ablöschen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.09.2024