



Nudeln mit Rinderfiletstreifen, buntem Pfeffer und Cognac-Rahmsauce

Zutaten: für 2 Portionen, Arbeitszeit: 30 Min.

grobes Meersalz

Salz

bunter Pfeffer

Schalotten

200 g Jeremias Penne

Olivener Öl

100 ml trockener Rotwein

50 ml Cognac

200 ml braune Grundsauce (selbstgemacht oder z.B. vom Metzger)

100 g geschlagene Sahne

2 EL Butter

200 g Rinderfiletstreifen

Blattpetersilie



© Foto: Dario Fenech
vorschlag



Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Julien Frisch,
Arlinger Lauben



Zubereitung:

Rinderfiletstreifen in etwas Olivenöl und Butter auf beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer und beiseitestellen.

Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und zur Weiterverarbeitung bereithalten.

Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit Rotwein und Cognac angießen. Grundsauce begeben und etwas einkochen. Mit Sahne auffüllen. Weiterhin leise (bei schwacher Hitze) ca. 2-3 Min. einköcheln lassen. Mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken.

Rinderfiletstreifen dazugeben. Blattpetersilie fein hacken und mit den Jeremias-Penne in der Sauce 1-2 Min. ziehen lassen. In einem tiefen Teller anrichten.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Jeremias[®]
feine Nudelspezialitäten

Genießen Sie dieses und weitere leckere Teigwarengerichte bei den Jeremias-Nudelsamstagen auf dem Oechsle Fest Pforzheim.