Jeremias feine Nudelspezialitäten

Jeremias Farfalle mit Feigen und Trüffeln

Zutaten:
Für 4 Portionen

400 g	Jeremias Farfalle
40 g	schwarzer Trüffel
20 g	Trüffelbutter
4 St.	Feigen
2 St.	Frühlingszwiebeln
100 ml	Gemüsebrühe
60 g	Schlagsahne
60 ml	Milch
2 TL	Butter
2 EL	Olivenöl
25 g	Parmesan

Muskatnuss gemahlen,
Salz, Pfeffer

Serviervorschlag, Foto: Fotostudio Keller

Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Ilja Gauk,
Brasserie-Lauben

© Foto: Tilo Keller

Zubereitung:

1.
Farfalle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nudeln zurück in den Topf geben und warmhalten. Frühlingszwiebeln waschen und schräg in Scheiben schneiden. Feigen waschen und in Spalten schneiden.

2.
Trüffelbutter in einem Topf schmelzen. Gemüsebrühe, Sahne, Milch und Butter zugeben und aufkochen lassen. Ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

3.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Feigen darin kurz anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Farfalle und 1/3 des Trüffelfonds zu den Feigen geben und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Trüffelfond erwärmen und mit Hilfe eines Pürierstabes aufschäumen. Pasta auf Tellern anrichten, Parmesan darüber hobeln. Schaum darauf verteilen. Zum Schluss Trüffel über die Pasta hobeln.

Arbeitszeit: 30 Min.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

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

Jeremias feine Nudelspezialitäten

Jeremias Bandnudeln mit Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße

Zutaten:
für 4 Portionen

400 g	Jeremias Bandnudeln
600 g	Schweinefllet
350 ml	Rinderfond
200 g	Sahne
2,5 cl	Cognac oder Weinbrand
2-3 EL	grüner Pfefl er, frisch eingelegt mit Sud
1 St.	Schalotte oder eine Knoblauchzehe
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Senf
1 EL	Butterschmalz zum Braten
0,5 TL	Cajungewürz oder etwas geräuchertes Paprikapulver

Salz zum Abschmecken,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Kräutersalz, Steakpfeffer,
Paprikapulver

Serviervorschlag, Foto: Fotostudio Keller

Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Ilja Gauk,
Brasserie-Lauben

© Foto: Tilo Keller

Zubereitung:

1.
Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nudeln zurück in den Topf geben und warmhalten.

2.
Das Schweinefllet gleichmäßig in 2–3 cm dicke Medaillons schneiden und kräftig mit Kräutersalz, Steakpfefl er und Paprikapulver würzen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne etwas Öl oder Butterschmalz erhitzen. Die gewürzten Schweinemedaillons von beiden Seiten in heißem Fett scharf anbraten, anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

3.
Die Schalotte in derselben Pfanne anschwitzen, ggf. noch etwas Öl dazugeben, danach mit dem Cognac ablöschen. Tomatenmark und Pfefl er hinzugeben, danach mit dem Rinderfond und der Sahne aufgießen, mit etwas Senf, Cajungewürz, Salz und Pfefl er abschmecken. Die Soße etwas einköcheln lassen. Durch das Reduzieren der Kochflüssigkeit wird die Soße cremig, ansonsten kann die Soße auch mit Soßenbinder oder Speisestärke abgebunden werden. Zum Schluss die Schweinemedaillons in die Soße geben und noch einige Minuten darin ziehen lassen. Die Bandnudeln auf einen flachen Teller geben und zusammen mit dem Filet in Cognac-Pfefl ersoße anrichten.

Arbeitszeit: 30 Min.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

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