

Rezept

Reginette mit Filet und grünem Pfeffer

Ein Rezept von Reginette mit Filet und grünem Pfeffer, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Rinderfilet	2 Schalotten
Salz	200 g Reginette oder andere Bandnudeln
2 EL neutrales Öl	Pfeffer
100 ml trockener Weißwein	100 g Crème fraîche
1-2 EL grüner Pfeffer (Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Das Rinderfilet zunächst quer zur Faser in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann in ½ cm dicke und 3 - 4 cm lange Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen. 2 TL Salz und die Nudeln hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 9 Min. bissfest kochen.
3. Während die Nudeln kochen, das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin in 2 - 3 Min. bei starker Hitze anbraten, bis sie rundherum braun sind. Die Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben.
4. Die Schalotten zum Bratensatz in die Pfanne geben und darin ca. ½ Min. unter Rühren anbraten. Wein dazugießen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche und den grünen Pfeffer in die Pfanne geben, unterrühren und die Sauce sämig einkochen lassen. Dann das Fleisch dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze noch ziehen lassen, bis die Nudeln fertig sind.
5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und ca. ½ Min. abtropfen lassen. Auf zwei Teller verteilen und die Rinderfiletstreifen mit der Sauce darauf verteilen.