Nah&Frisch

www.recheis.com/nudel-kueche-nudelrezepte/ Professional

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, pochiertem Ei und Wintergemüse

Hauptspeise Fleischgerichte Herbst Nudelgerichte Winter



Zutaten

- 400 g Recheis Naturgenuss Dinkel Bandnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen Olivenöl
- frischer Thymian & Rosmarin
- 250 g Rotkohl
- 125 ml Weißwein
- 400 g Rinderfilet
- 100 ml Schlagobers
- 500 ml Wasser Essig
- 4 Eier
- 1 Brokkoli
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und in einer Pfan- ne mit Olivenöl glasig dünsten. Frischen Thymian und Ros- marin hinzugeben. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in der Pfanne kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets salzen, pfeffern und in Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Für eine feine Sauce den Bratenrückstand mit Obers ablöschen und abschmecken. Für die pochierten Eier einen halben Liter Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen und einen Schuss Essig hinzugeben. Die rohen Eier für zehn Sekunden ins kochende Wasser geben, herausnehmen und in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffel das Wasser umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig in das Wasser gießen und für 3 Minuten im simmernden Wasser pochieren. Das pochierte Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Recheis Naturgenuss Bandnudeln in reichlich gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung bissfest kochen und zur Seite stellen. Die Brokkoliröschen in gesalzenem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und zur Seite stellen.

Zum Servieren die Rinderfilets in feine Streifen schneiden. Die Nudeln gemeinsam mit Brokkoli, Rotkohl und der Oberssauce auf Tellern anrichten und jeweils mit Rinderfiletstreifen und einem pochierten Ei servieren.