

Pastashop24.de

Hauptgang: Rinderfilet auf Cognac-Sahnesauce mit ummantelten Speckbohnen und Tagliolini Peperoni

Zutaten für 4 Personen:

4 Stücke Rinderfilet à 250g - 300g
250g Tagliolini Peperoni
500g Prinzessbohnen
2 Päckchen Frühstücksspeck
Ein Schuss Cognac
200ml Sahne
8 Cherrytomaten
Rosmarinzwig und grobes Meersalz
Peperoncini Gewürzmischung (Pastashop)
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl
Selbstgemachte Bärlauch- oder Kräuterbutter



Zubereitung:

Die Rinderfilets mit Olivenöl einreiben und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Bohnen putzen und blanchieren, bis sie bissfest sind, abkühlen lassen und mit Bacon/Frühstücksspeck umwickeln.

Die Tagliolini nach Packungsanweisung al dente kochen. Die Bohnen in der Pfanne braten, damit der Speck schön knusprig wird. Olivenöl in einen kleinen Topf geben, die Tomaten dazugeben, Rosmarinzwig und grobes Meersalz darüber geben und kurz dünsten.

Die Rinderfilets je nach Größe 3-4 Minuten auf jeder Seite gut anbraten, mit Salz und Pfeffer betreuen, Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Währenddessen mit Cognac den Bratensaft ablöschen, die Sahne dazu gießen und einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken. Auf vorgewärmte Teller und sofort servieren.

Alternativ zu den ummantelten Speckbohnen passen auch Pfifferlingsbohnen. Dafür Bohnen putzen und blanchieren. Pfifferlinge putzen. Eine Zwiebel kleinschneiden, in Olivenöl glasig dünsten, Pfifferlinge dazugeben und anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken. Bohnen dazugeben, untermengen und ggf. nochmals abschmecken.