



LASAGNE 2.0 MIT RINDSFILET, PILZEN UND SCHMORTOMATEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Cherrytomaten quer halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Peperoncino entkernen und in Stücke schneiden und zusammen mit dem Rosmarin und Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei 140°C ca. 90 Minuten im Ofen (Umluft) garen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen.

Rindsfilet in Würfel schneiden und in einer heissen Pfanne kurz anbraten.

Herausnehmen und beiseitestellen.

Pilze nach Belieben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen. Knoblauch in kleine Stücke schneiden und Schalotten in gröbere Stücke schneiden.

Nun die Pilze begeben in derselben Pfanne, in der das Rindsfilet gebraten wurde, in etwas Olivenöl scharf anbraten. Knoblauch und Zwiebeln nach etwa 1 Minute begeben und kurz mitbraten.

Mit etwas Cognac ablöschen und vorsichtig flambieren.

Mit Weisswein und Sherry ablöschen und fast gänzlich reduzieren lassen.

Anschliessend die Brühe begeben und diese ebenfalls etwa auf die Hälfte reduzieren. Nun den Rahm begeben und noch etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Lasagneblätter im Salzwasser kochen.

Kerbel fein hacken.

Gekochte Lasagneblätter nun der Pilzrahmsauce begeben und unter leichtem Köcheln etwas ziehen lassen.

Allenfalls mit etwas Pastawasser ergänzen.

EINKAUFLISTE

250 G RINDSFILET
12 LASAGNEBLÄTTER
2 EL PINIENKERNE
250 G CHERRYTOMATEN
2 ZWEIFE ROSMARIN
4 ZWEIFE THYMIAN
1 PEPERONCINO
2 KNOBLAUCHZEHEN
5 SCHALOTTEN
2 KNOBLAUCHZEHEN
400 G MISCHPILZE NACH WAHL
COGNAC/BRANDY ZUM FLAMBIEREN
80 ML WEISSWEIN, TROCKEN
80 ML SHERRY
400 ML GEFÜGEL- ODER RINDSBRÜHE
200 ML RAHM
½ BUND KERBEL
PARMESAN AM STÜCK ZUM RAFFELN
OLIVENÖL, KALTGEPRESST
PASTA-PIZZA-MIX VON NAHRIN
SALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE
ZUCKER
MICROGREENS, BLÜTEN ZUM AUSGARNIEREN

POWERED BY:

nahrin

CARRE
CHICCO D'ORO


Wired Cooking

**RED FINE
MEAT**



Kerbel und Rindsfiletwürfel und etwas Pasta-Pizza-Gewürz von Nahrin für das gewisse Etwas begeben.

Kurz aufkochen und anrichten. Mit Parmesan verfeinern.

Schmortomaten und Pinienkerne dekorativ darüber geben und mit Microgreens, Blüten und Kerbel ausgarnieren.

POWERED BY:

nahrin



 Wired Cooking

