

MARTINIS GENUSSPAKET

**RINDERFILET À LA MARTINIS MIT
TAGLIATELLE AN EINER ROTWEIN-
BALSAMICO-SAUCE MIT GETROCKNETEN
TOMATEN, PINIENKERNE UND PARMESAN**



MARTINIS



RINDERFILET À LA MARTINIS (4 PERSONEN)

TAGLIATELLE

ZUBEREITUNG

- Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen
- Nudeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen
- Die abgetropften Nudeln in den noch heißen Topf geben und ca. 1-2 Minuten mit dem Rührlöffel umrühren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Nudeln beginnen am Topfrand zu kleben
- Somit wird die Stärke freigesetzt und die Sauce haftet besser an den Nudeln
- Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten, beiseite stellen
- Den Parmesan hobeln, geht sehr gut mit einem Sparschäler, beiseite stellen
- Die getrockneten Tomaten in 2 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl kross anbraten, beiseite stellen

ZUTATEN

- 400 g Tagliatelle
- 1 TL Salz
- 60 g Pinienkerne
- 60 g geriebener Parmesan



RINDERFILET À LA MARTINIS (4 PERSONEN)

RINDERFILET

ZUBEREITUNG

- Das Rinderfilet in 4 gleichgroße Stücke portionieren und leicht salzen
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen
- Die Filets von beiden Seiten scharf anbraten
- Anschließend die Filets zum Ruhen und Nachgaren auf ein Gitter legen
- Das Gitter auf ein Blech legen und für ca. 8 Minuten bei 190 ° in den Backofen geben
- Die Pfanne benötigen wir noch für die Sauce

ZUTATEN

- 4 Stück Rinderfilet 180 oder 250 g Stück
- 4 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe (zum Würzen)
- 1-2 Zweige Rosmarin (zum Würzen)



RINDERFILET À LA MARTINIS (4 PERSONEN)

ROTWEIN BALSAMICO SAUCE

ZUBEREITUNG

- In der vorher genutzten Pfanne, den Rotwein und Balsamicoessig einfüllen und aufkochen lassen
- Dabei die Bratenreste vom Pfannenboden lösen
- Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren
- In der Zwischenzeit 300 g der getrockneten Tomaten, die Chilischoten und das Olivenöl in einen starken Mixer geben und solange pürieren, bis ein Pesto entstanden ist
- Bei Bedarf noch Olivenöl nachgießen
- 2 -3 EL von dem fertigen Pesto zu dem reduzierten Rotwein Balsamico geben und 5-10 Minuten leicht köcheln lassen, mehrmals umrühren
- Die Filets aus dem Ofen nehmen, von beiden Seiten pfeffern, in die Sauce legen und abdecken
- Die kross gebratenen Tomatenstücke mit Olivenöl und dem restlichen Pesto in einen großen Topf geben, leicht erwärmen
- Tagliatelle dazugeben, alles miteinander vermischen und erwärmen

ZUTATEN

- 400 ml Rotwein
- 200 ml alter Balsamico (dunkler, leichte Süße) (MARTINIS Balsamico)
- 5 kleine Chilis (je nach Schärfe und eigenem Geschmack)
- 300 g getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



RINDERFILET À LA MARTINIS (4 PERSONEN)

ROTWEIN BALSAMICO SAUCE

ANRICHTEN

- Mit einer 2 zackigen langen Fleischgabel die Tagliatelle zu einem länglichen Nest drehen und auf den Teller geben
- Das Rinderfilet auf dem Teller anrichten mit Sauce, Parmesan und Pinienkerne garnieren

TIPPS

- Der Pfeffer schmeckt aromatischer, wenn er frisch aus der Mühle kommt

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 2 zackige lange Fleischgabel
- Starker Mixer