



Rindsfilet-Medaillons an Portweinjus mit Steinpilznudeln

Die Medaillons werden aus der Mitte des edelsten Stücks vom Rind geschnitten, mindestens 2cm dick sollten sie sein, damit sie nach kurzem scharfen Anbraten und kurzem Nachgaren im Ofen auch schön saftig und zart werden. Gewürzt werden sie mit Pfeffer, Salz und etwas Koriander - vor dem Anbraten, damit die Gewürze auch Wirkung zeigen. Koriander, der pur nicht jedermanns Sache ist, unterstützt den Geschmack von Rindfleisch vorzüglich und das Salz vermag in der kurzen Zeit dem Fleisch kaum Saft zu entziehen, auch wenn das oftmals behauptet wird.

Der Portweinjus ist ein würdiger Begleiter zu dem edlen Fleisch. Dazu wird der Portwein mit Rindsbouillon eingekocht und zum Schluss mit kalt eingerührter Tafelbutter leicht gebunden.

Zutaten

- 2 Rindsfilet-Medaillons à ca. 120g
Salz, Pfeffer, Koriander gemahlen

- 1dl roter Portwein
- 1dl Rindsbouillon
- 20g kalte Tafelbutter
Salz und Pfeffer

- 60g Fettuccine
- 8g getrocknete Steinpilze
- 10g Tafelbutter
Salz

Zubereitung

Steinpilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen. Danach leicht ausdrücken und





