

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Schwammerlrostbraten mit Bandnudeln

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rostbraten (oder Rib Eye) à 220 g (1-1 ½ cm hoch), 1 EL glattes Mehl, 2 EL Butter, 4 kleine Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 EL grobkörniger Senf, 300 g gemischte Pilze (Shiitake, Austernpilze, getrocknete Steinpilze), 100 ml Rindssuppe, 200 ml Rindsjus, Salz, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie.

Für die Bandnudeln: 150 g Hartweizengrieß, 150 g griffiges Mehl, 2 Eier, 5 Eidotter, 1 EL Wasser; Salz, Butter.

Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen, danach ausdrücken. Das Einweichwasser aufbewahren.

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die frischen Pilze mit einem Gemüsemesser putzen. Pilze in 5 mm-Scheiben schneiden. Petersilie zupfen und hacken.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen und beide Seiten in Mehl wenden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Rostbratenstücke auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratensatz Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, dann auch die Pilze dazugeben. 2 bis 3 Minuten kräftig anbraten, dann mit Suppe und etwas vom Steinpilz-Einweichwasser ablöschen. Aufkochen, Senf und Rindsjus dazugeben und etwas einkochen lassen. Das Fleisch wieder einlegen und mit der Sauce überziehen, zum Schluss die gehackte Petersilie untermengen.

Für die Nudeln alle Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken glatt zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und 2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Teig mit einer Nudemaschine ausrollen (Stufe 3). Den Teig mit Hartweizengrieß stauben, zu einer Schnecke rollen und in 1 cm breite Bahnen schneiden. Die Bandnudeln in Salzwasser (2 Liter Wasser mit 150 g Salz) 2 bis 3 Minuten kochen. Die Nudeln abgießen und vor dem Servieren in Butter und 3-4 EL Nudelwasser durchschwenken. Mit einer Küchenpinzette zu einer Rolle drehen.

Den Schwammerlrostbraten mit der Sauce und den Bandnudeln auf Tellern anrichten.