

## Fettuccine mit getrockneten Steinpilzen und Rinderfiletstreifen

### Zutaten für: 4 Personen

400	g	Rinderfilet
3	Stück	Schalotten
2	Zehen	Knoblauch
20	g	getrocknete Steinpilze
200	ml	Sahne
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
1	TL	Dijon Senf
1	TL	Thymian
1	TL	Estragon
1	TL	Petersilie
1	TL	Zucker
2	EL	Parmesan (frisch gerieben)
500	g	Fettuccine
1	EL	Butter
		Olivenöl
		Salz
		Einweg Teebeutel



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

### Zubereitung:

Dieses wundervolle Herbstrezept lässt sich sehr gut vorbereiten um es dann frisch zusammen mit der Familie oder Freunden zuzubereiten.

Um die Steinpilze wieder zum Leben zu erwecken und ihr herrliches Aroma später voll zu Geltung zu bringen, legen wir diese in eine Schale und übergießen sie mit ca. 200 ml heißem Wasser. Lasst sie ca. 20 Minuten ziehen, in der Zwischenzeit erledigen wir die restlichen Vorbereitungen.

Schält die Schalotten und den Knoblauch und hackt beides sehr fein, mit Klarsichtfolie abgedeckt könnt ihr beides zusammen prima im Kühlschrank aufbewahren.

Schneidet das Rinderfilet in fingerdicke Streifen (lieber etwas dicker als zu dünn) und denkt dran, das Fleisch sollte vor dem Anbraten bereits Zimmertemperatur haben! Vermengt es mit etwas Olivenöl und stellt es abgedeckt zur Seite.

Jetzt noch einmal zu unseren Steinpilzen, NICHT die Flüssigkeit weggießen! Fischt die Pilze aus der Flüssigkeit und schneidet sie in kleine Würfel. Jetzt nehmt eine Tasse zur Hand und gießt die Flüssigkeit der Steinpilze durch den Einweg-Teebeutel in die Tasse und entsorgt diesen danach. Oft sind getrocknete Pilze etwas sandig und so kann nichts davon in euer Essen geraten. Gebt die gehackten Pilze in die Flüssigkeit und stellt alles abgedeckt zur Seite.

Wenn es losgehen kann, braucht ihr einen großen Topf für die Fettuccine und eine Bratpfanne mit passendem Deckel für die Sauce.

Stellt die Pfanne auf den Herd und lasst sie auf höchster Stufe richtig heiß werden. Würzt das Rinderfilet mit Salz und gebt es gleichmäßig verteilt in die heiße Pfanne. Nicht rühren! Lasst es für 1 Minute anbraten und dann wendet alles.

Noch einmal eine Minute anbraten. Stellt das Kochfeld auf kleine Stufe, nehmt das Fleisch aus der Pfanne und legt es auf einen Teller. Jetzt die Butter in die Pfanne geben und darin die Schalotten und den Knoblauch mit dem Zucker und einer Prise Salz ca. 5 Minute andünsten, es soll nichts bräunen!

Die Kräuter fein hacken und mit dem Filet vermengen.

Das Kochfeld auf zwei Drittel aufdrehen und den Wein in die Pfanne geben. Wenn dieser fast vollständig verkocht ist, die Pilze mit der Flüssigkeit in die Pfanne geben. Alles auf kleiner Flamme 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Nach 10 Minuten das Wasser für die Pasta aufsetzen.

Die Schalotten sollten nach 15 Minuten weich sein, jetzt die Sahne, den Senf und den Parmesan in die Pfanne geben und alles ganz leicht weiterköcheln lassen.

Wenn das Wasser für die Pasta sprudelnd kocht, dies kräftig salzen und die Fettuccine in das Wasser geben. Da die Pasta später noch kurz in der Sauce zieht, zwei Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

Wenn die Pasta zwei Drittel der Kochzeit überschritten hat, das Filet in die Sauce geben, umrühren und das Kochfeld von der Sauce abschalten. Die Steinpilzsauce so abschmecken, das sie ganz leicht übersalzen ist, da die Pasta das später wieder ausgleicht.

Pasta abgießen und sofort in die Sauce geben und gut durchmischen und servieren. Ich streue gerne noch etwas frisch geriebenen Parmesan und ein paar frische Thymianblätter darüber. Ein paar Spritzer Olivenöl können auch nicht schaden.