

## **Julianes Rinderfilet an Trauben zu Bandnudeln in Weißweinsauce**

**Für 2-4 Personen**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
3 Schalotten	Schalotten schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die
2 TL Butter	Schalotten darin andünsten. Das Mehl darüber stäuben, kurz
1 TL Mehl	andünsten und mit Wein ablöschen. Sahne und Milch langsam und
75 g Schlagsahne	unter Rühren dazu gießen, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze
100 ml Milch	etwa 10 Minuten köcheln lassen.
1 guter Schuss Weißwein (trocken)	Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten.
600 g Rinderfilet	Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach
200 g Bandnudeln	Packungsanweisung bissfest kochen. Trauben abspülen, von den
Salz & Pfeffer	Stielen zupfen und eventuell halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne
eine Prise Muskat	ohne Fett goldgelb anrösten, dann herausnehmen.
150 g Weintrauben	Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln abgießen,
2 EL Pinienkerne	kurz abtropfen lassen und mit der Soße mischen. Fleisch aufschneiden
frische Kräuter, z.B. Petersilie oder Thymian	in Streifen, Trauben, und Pinienkerne darüber streuen und mit abgezupften Kräuterblättern garnieren.

**Guten Appetit!**