

Julianes Rinderfilet an Trauben zu Bandnudeln in Weißweinsauce

Für 2-4 Personen

Zutaten	Zubereitung
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!