Florentiner Rindfleisch - Sauce mit Spinat

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Rinderlende
4		Knoblauchzehen
500	Gramm	Blattspinat
400	Gramm	Spaghetti
3	Essl.	Olivenoel
2		Zitronen
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Das Rindfleisch von den Sehnen und der breiten, innenliegenden Fettschicht befreien - es soll nur das schiere Fleisch bleiben. Nun das Fleisch in etwa 1 cm breite, 4 cm lange Streifen schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken. Spinat waschen, verlesen, von Stielen und weichen Blättern befreien. In sprudelnd kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen, in eiskaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und alles Wasser ausdrücken - es sollen dabei 2 feste Bällchen entstehen. Diese Bällchen mit einem grossen Messer in hauchdünne Scheibchen schneiden. Diese zerfallen dann wieder und Sie haben einen kleingeschnittenen Spinat.

Die Nudeln im Salzwasser bissfest kochen. 1 EL Olivenoel in einer beschicketen Pfanne erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Die Fleischstreifen darin rasch anbraten - sie sollen nur äusserlich ihre rohe Farbe verlieren. Herausheben, salzen und pfeffern, zugedeckt warm halten.

Zu dem verbliebenen Bratöel einen weiteren Esslöffel Oel hinzufügen. Den Spinat in die Pfanne geben und ebenfalls braten es muss richtig zischen. Wenn der Spinat heiss ist, den Knoblauch hinzufügen. Salzen und pfeffern.

Neben dem Feuer die Fleischstreifen untermischen, den letzten Schuss Olivenoel hinzufügen. Die Sauce rasch auf den Nudeln servieren, erst am Tisch mischen und weiteres Olivenoel bereitstellen, mit dem sich jeder seine Nudeln übergiessen kann. Ausserdem jedem zum Beträufeln eine halbe Zitrone hinstellen.