

Rohe Fleischsauce zu Spinat - Tagliatelle

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Bandnudeln
100	Gramm	Rinderfilet
3		Cornichons
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
10		Basilikumblaettchen
1	Teel.	Senf
1		Ei
4	Essl.	Olivenoel
1/2		Zitrone (Saft)
		Pfeffer
		Cayenne-Pfeffer
		Salz

Anleitung:

Die Nudeln in Salzwasser kochen.

Das Fleisch von allen Sehnen befreien und in etwas bandnudelbreite Streifen schneiden.

Cornichons, Zwiebel und Knoblauch ganz fein wuerfeln.
Basilikumblaettchen in feine Streifen schneiden.

Senf und Ei miteinander aufschlagen, dann langsam das Olivenoel hineinfließen lassen und diese Mischung als Mayonnaise aufschlagen. Mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz abschmecken. In diese Sauce die kleingeschnittenen Zutaten und das Fleisch rühren.

Die abgetropften, noch feuchten Nudeln darin umwenden - das Rinderfilet wird dadurch ein klein wenig angegart, behält aber trotzdem seinen rohen Geschmack.