

# Kochen mit Klaus

## Filet auf Tagliatelle mit Trüffelbutter

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 40 g Schinkenwürfel, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 2 Lauchzwiebeln, 150 g Kräuterseitlinge, Petersilie,
- 250 g Champignons, 50 g Trüffelbutter, 150 ml Gemüsebrühe,
- 50 ml Weißwein, 200 g Schmand, 1 EL helle Sauce, grüne Tagliatelle

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen, je nach Größe kleiner schneiden. Filet waschen, trocknen u. in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen u. in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Schinkenwürfel in Trüffelbutter knusprig braten, Filet mitbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch zufügen u. glasig dünsten, Pilze mitbraten. Mit Brühe ablöschen. Schmand u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. köchelnd eindicken lassen.



3. Lauchzwiebeln u. Kräuter unterheben, mit Wein verlängern u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Filet-Geschnetzeltes mit Lauchzwiebelringen garniert auf den Tagliatelle in tiefen Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen trockenen Weißwein servieren.



Erstellt von Klaus am 12.05.2012