

# Rinderfilet mit getrüffelter Pecorino Sauce auf weißen Tagliolini

- 450 gr. Argentinisches Rinderfilet
- 150 gr. getrüffelter Pecorino „Tartufato“
- 30 gr. getrocknete eingeweichte Steinpilze
- 1/8 Liter trockener Rotwein (2004er Cantina Medaina Barbera d`Alba)
- 75 gr. Robiola Kräuter
- Beurre marnier (Mehlbutter) ca. 10-20 gr.
- 500 gr. Tagliolini ( Pasta di Brianza)
- 25 gr Butter
- 25 gr Semmelbrösel
- Blüten von der Kappuzienerkresse

Etwa 4,5 Liter Wasser aufsetzen zum kochen der Pasta.

Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser etwa 15 Minuten einweichen.

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und den Pecorino „Tartufato“ auf einer groben Reibe reiben.

50gr. weiche Butter und 50 gr. Mehl vermengen und zur Seite stellen.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch hinzugeben und kurz anbraten. Das Fleisch heraus nehmen, Pfanne mit dem Weißwein ablöschen.

Die Steinpilze, den Trüffel Pecorino und den Robiola mit in die Pfanne geben und das ganze etwas einköcheln lassen .

Die Pasta in das kochende Salzwasser geben und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Pasta aus dem Topf nehmen und in einer Pfanne mit Butter und den Semmelbröseln warm halten.

Rinderfilet zurück in die Pfanne, abschmecken mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer, ohne das Fleisch kochen zu lassen.

Auf einem Nudelnest anrichten und mit der Kapuzienerkresse Blüte und Kapuziner Kresse garnieren.