

gebeiztes Rinderfilet auf pikanten **Pasta Brianza** Taglioloni mit Gorgonzola und Chili

- 500 gr. Argentinisches Rinderfilet
- 200 gr. Gorgonzola Bio
- 1/8 Liter trockener Rotwein **Merlot 2006 Nederburg South Africa**
- 150 gr. Bio Spitzpaprika, 2 Chili, Knoblauch nach belieben
- 1/8 Liter trockener Sherry
- 250 ml. **Metro Quality** Schlagsahne
- Porreesprossen
- Knoblauchsprossen
- 500 gr. frische **Tagliolini von Pasta Brianza**
- 50 ml Olivenöl, Fleur de sel, und Pfeffer a.d.M.
- Blüten von der Calendula (Ringelblume)

Spitzparika, Chili und Knoblauch in feine Würfel schneiden

Das Rinderfilet in Medaillions schneiden und in dem Wein Sherry Gemisch beizen..

Gorgonzola mit der Sahne in einer Pfanne auflösen .
Die Würfel von Spitzparika, Chili und Knoblauch hinzugeben.
Nicht mehr aufkochen lassen !!

500 gr. frische **Tagliolini von Pasta Brianza** zubereiten.
Die Medaillions in heißem Olivenöl kurz braten und nach dem braten mit Fleur de sel, und Pfeffer a.d.M. würzen .

Die fertige Pasta in die Sauce geben .

Anrichten mit den Calendula Blütenblättern vermischt mit den Sprossen