

Pfifferlinge mit Speck und Rinderfilet in Rahm auf Papardelle

- 250 gr. Filet vom Rind Fleischabteilung
 - 500 gr. frische Pfifferlinge Gemüseabteilung
 - 200 gr. **Andechser Bio Schlagsahne**
 - 1 Chilischote ohne Kerne in kleinen Würfeln
 - 40 gr. frische **Kräutermischung Provencale von Swangolt** Kräuterregal/Gemüse
 - 125 gr. **Tulip frische Bacon Streifen** Frischabteilung
 - 500 gr. **De Cecco Papardelle** Gang 8
 - ca. 50 ml **Sasso Bio Olivenöl** Gang 7
 - 1/8 Liter Masi Modello Roso Delle Venezia Humidor
 - **Fleur de Sel**, und Pfeffer a.d.M. Zucker
 - Blüten von der **Geschmacksrose**, Sprossen von Knoblauch und Porree
- 5 Ltr. Nudelwasser zum Kochen bringen.

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit dem Rotwein kurz marinieren.

Rinderfilet kurz anbraten aus der Pfanne nehmen und in einem tiefen Teller abseits vom Herd parken.

Die Pfifferlinge in einer Schüssel mit Mehl bestäuben und eine Trockenwäsche vornehmen.

Nun den Speck in der gleichen Pfanne anbraten.

Die Pfifferlinge in zwei Wasserspülgängen **kurz** waschen und zu dem Speck geben. Nudeln in das mit Fleur de Sel gesalzene Wasser geben.

Fein gehackten Rosmarin und Thymian zu den Pfifferlingen geben und mit Sahne ablöschen

Wenn die Nudeln gar sind abschütten und zu den Pfifferlingen geben. Durchrühren, abschmecken und das Rinderfilet hinzu geben.

2005 MASI

Modello Delle Venezia

aus der Refosco und Raboso Traube

Sant´Ambrogio di Valpolicella

Noch etwas Düsseldorfer Sommerlaune dazu (Mischung aus Rosen- Blütenblättern und den Sprossen) und dann