

Curry-Rindfleischstreifen mit Nudeln



Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Lauch rüsten und in feine Streifchen schneiden. Die Rüebli schälen und ebenfalls in zündholzgrosse Streifen schneiden.
2. Eine Pfanne mit Salzwasser aufkochen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
3. Das Rindfleisch in fingerdicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahm steif schlagen. Die Mayonnaise sowie 1/2 Teelöffel Curry (1) untermischen und kühl stellen.
4. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen nur gerade je 1 Minute kräftig anbraten, dabei je mit 1/2 Teelöffel Curry (2) bestäuben. Aus der Pfanne nehmen.
5. Die Hitze reduzieren, die Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Rüebli und Lauch beifügen, mit dem restlichen Curry (2) bestäuben und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen.

Zutaten

- 1 Stück Lauch, klein
- 2 Stück Rüebli, mittel
- 500 g Rindshuft, gut gelagert, oder Filetspitz
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 1 dl Rahm
- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 0.5 Teelöffel Currypulver
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 2 Esslöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Butter
- 0.5 dl Noilly Prat
- 1 dl Weisswein
- 250 g Nudeln, fein

6. Gleichzeitig mit der Zubereitung von Fleisch und Gemüse die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten und sofort mit dem Gemüse und dem Fleisch mischen. Wenn nötig nachwürzen. In eine ausgebutterte Gratinform füllen und den Curryrahm darüber verteilen.

7. Das Nudelgericht sofort in der Mitte des 230 Grad heissen Ofens etwa 10 Minuten überbacken, bis die Sauce braune Flecken aufweist.