Notizen:

Babette in Champignonsauce mit dünnen Rinderfiletscheiben

Zutaten:

400 g Babette,
ca. 15 braune Pilze,
1 Zwiebel,
1 Tomate,
etwas Sahne,
etwas Knobi,
etwas Kikoman;
Salz,
Pfeffer;
Basilikum

Einen Teil der großen, braunen Pilze, ca. 8 Stück, in Scheiben schneiden, 1 Zwiebel klein schneiden, 1 Knobi ausdrücken und eine gehäutete Tomate in kleine Stücke in der Pfanne anschmoren. Beim Einkochen mit ca. 2 EL Kikoman-Sauce verfeinern. Das alles nach ca. 10 Min. Zubereitungszeit in einem Mixer/Pürierstab verarbeiten (ergibt eine breiige braune Masse).
Die dünnen Rinderfiletscheiben in Streifen (ca. 3 cm breit) portionieren und ganz kurz anbraten. Achtung: das dauert nur ca. 1 Minute und zur Seite stellen. Die restlichen in Scheiben geschnittenen braunen Pilze braun anbraten und ebenfalls zur Seite stellen.
Nudeln nach Garzeit kochen und Nudelwasser aufbewahren.
Die breiige Pilzsauce in der Pfanne erhitzen und mit Nudelwasser und etwas Sahne cremig werden lassen. Die zur Seite gestellten Rinderfiletscheiben mit den Pilzen kurz in der Sauce anwärmen und wieder entnehmen. Jetzt die Nudeln unterheben, so dass sich die sämige Sauce mit den Nudeln verbindet.
Nudeln mit dem Rinderfilet und Pilzen anrichten und mit Kräutern nach Jahreszeit, z. B. Basilikum, garnieren.

Tipp:

Dazu passt ein gut gekühlter, leichter Rosewein mit Landbrot