



Rosa di Parma

Gefüllter Rollbraten vom Rinderfilet
in Lambrusco
mit Steinpilz-Tagiatelle • Emilia-Romagna

2 – 3 Personen

ZUTATEN :

ROSA DI PARMA :

- 600 g Rinderfilet aus dem Mittelstück (Chateaubriand)
- 30 g Parmigiano Reggiano (fein gerieben)
- 3 – 4 dünne Scheiben Prosciutto di Parma
- 1 EL Olivenöl
- 25 g Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 ml Lambrusco rosso secco
- 50 ml Marsala
- 75 ml Sahne
- 1 TL Crème double (gehäuft) schwarzer Pfeffer aus der Mühle Meersalz

PASTA :

- 180 g Tagiatelle al funghi porcini (Steinpilz-Tagiatelle)
- 15 g Butter
- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 4 EL Petersilie (gehackt) Salz

DES WEITEREN :

- 6 kleinere Steinpilze
- ½ EL Olivenöl
- 1 kleine Schalotte
- 20 – 30 g Pancetta, alternativ Schinkenspeck (in Streifen)

VORBEMERKUNG: Das Filetstück ist für bis 4 Personen konzipiert. Die Beilagen für 2 Personen. – Das evtl. verbleibende Reststück schmeckt kalt dünn aufgeschnitten hervorragend mit einer Sauce Cipriani oder einen feinen Remoulade als Vorspeise.

1 Das gut parierte Filet im Schmetterlingsschnitt längs aufschneiden und auseinander klappen. Ein Blatt Küchenfolie darauf legen und das Fleisch behutsam plattieren.

2 Diese große Fleischscheibe salzen und pfeffern, mit dem Parmaschinken dachziegelartig belegen und danach den Parmesan gleichmäßig darauf verteilen. Die belegte Fleischscheibe fest zu einem Rollbraten zusammenrollen und mit Küchengarn bridieren.

3 In einer hohen gusseisernen Pfanne das Butterschmalz und das Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum bei mittlerer Hitze gut anbraten. Die Knoblauchzehe und den Rosmarinweig einlegen und kurz anschwitzen lassen. Mit dem Lambrusco und den Marsala ablöschen

4 Auf die Panne einen Deckel nicht ganz schließend auflegen und das gerollte Filet bei sehr kleiner Hitze 25 – 30 Minuten ganz sanft garen. – Danach Fleisch auf eine Platte legen und das Küchengarn entfernen. Mit Alufolie bedecken und, (am besten im Backofen bei 60°), warm halten.

5 Aus dem Saucenansatz den Knoblauch und Rosmarin entfernen. Die Sahne und die Crème zugeben und alles bei starker Hitze cremig einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

6 Parallel dazu die Pasta und die Pilze zubereiten: Dazu die Tagiatelle nach Packungsanweisung al dente garen und in einem Sieb diese abgießen. Etwas Kochwasser zurückbehalten. Im Kochtopf die Butter und das Öl erhitzen, die gehackte Petersilie darin kurz anschwitzen, die Tagiatelle dazu geben und alles gut vermischen. Gegebenenfalls etwas Kochwasser zufügen, damit die Pasta schön geschmeidig bleibt.

7 Steinpilze halbieren. Den Pancetta in dem Olivenöl in einer kleine. Pfanne knusprig ausbraten. Herausnehmen und im Bratfett die Steinpilze rundum braten. Die Schalottenscheibchen zufügen und glasig werden lassen. Zum Schluss den Speck wieder zufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. – Mein Serviervorschlag ist auf der Titelseite des Rezeptes zu ersehen.

TIPP: Hervorragend eigenen sich die Tagiatelle al funghi porcini nicht nur als Beilage, sondern auch als primo piatto (1.Gang). In diesem Fall die Steinpilz-Pasta mit reichlich geriebenen Parmesan servieren und den Rosa di Parma mit im Ofen gegarten Rosmarin-Kartöffelchen und gegrillten Strauchtomaten als secondo piatto reichen. Gut passen dazu auch kleine gebratene Frühkartöffelchen und Butterbohnen und schon ist (fast) ein italienisches Menü komplett, das bestimmt alle Gäste begeistert.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com