

Partyfilet an Paprikarahmsauce mit Nudeln



Rezept für 2 Personen

Fleisch

400 g	Schweinsfilet oder falsches Schweinsfilet
150-200 g	Bratspeck (2 pro Fleischstück)
1 TL	Butter
1-2 TL	Flück's Liebe zum Fleisch Gewürzzubereitung

Paprikarahmsauce

3 dl	Halbrahm
1½ dl	Rinderbouillon
1 EL	Ungarisches Paprikapulver, süß
½ TL	Ungarisches Paprikapulver, scharf
1 EL	Tomatenpüree
½ TL	Zwiebelpulver
¼ TL	Knoblauchpulver
½ TL	Senf
2 TL	Maizena
Wenig	kaltes Wasser zum Anrühren
Etwas	Pfeffer



200-250 g	Nudeln
-----------	--------

- Das Fleisch in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden, würzen und mit Speck umwickeln.
- Die Medaillons in Butter rundherum kurz anbraten und in eine Gratinform legen.
- Das Tomatenpüree im Bratensatz kurz anrösten. Die Pfanne von der Hitze nehmen und beide Paprikasorten, Zwiebel- und Knoblauchpulver einrühren.
- Mit Rinderbouillon ablöschen, Halbrahm und Senf dazugeben und einige Minuten sanft köcheln lassen.
- Maizena mit wenig kaltem Wasser verrühren, in die Sauce geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken
- Die Sauce über das Fleisch giessen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen garen.
- Die Nudeln gegen Ende der Fleischgarzeit in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgiessen und zusammen mit dem Partyfilet und der Paprikarahmsauce servieren.

Hinweis zur Garzeit: Echtes Schweinsfilet benötigt etwa 20–25 Minuten. Falsches Filet aus der Schulter benötigt je nach Zuschnitt eine etwas längere, schonende Garzeit, bis es zart ist.