

Steak mit hausgemachter Tagliatelle und gebratenen Steinpilzen

Dieses Rezept verbindet kräftige Fleischaromen mit frischer Pasta und dem intensiven Geschmack von Steinpilzen. Ein Gericht, das sowohl für besondere Anlässe als auch für genussvolle Abende zuhause perfekt geeignet ist. Das Team vom Hotel Moarhof zeigt Schritt für Schritt, wie dieses alpine Pasta-Gericht gelingt.

Zutaten für 6 Portionen

Flank Steak

- 1 kg Flank Steak
- Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Geschroteter Pfeffer

Hausgemachte Tagliatelle

- 500 g griffiges Mehl
- 6 Eidotter
- 4 Eier
- Salz
- Ein Schuss Balsamico Essig
- Salzwasser
- Butter

Gebratene Steinpilze

- 800 g Steinpilze
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Thymian und Koriander nach Geschmack
- Essig
- Weinbrand
- Olivenöl

Zubereitung

Steak richtig zubereiten

Das Steak rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Mit etwas Olivenöl einpinseln und großzügig mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch beiseitelegen und kurz rasten lassen, damit es saftig bleibt.

Hausgemachte Tagliatelle

Für die frische Pasta Mehl, Eidotter, Eier, Salz und einen Schuss Balsamico Essig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen, anschließend mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle je nach Dicke 5 bis 8 Minuten kochen. Abseihen und in Butter schwenken.

Gebratene Steinpilze

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian und Koriander würzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun anbraten und mit Essig sowie einem Schuss Weinbrand ablöschen.

Anrichten & Servieren

Das Flank Steak in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den hausgemachten Tagliatelle und den gebratenen Steinpilzen auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Das Team vom Hotel Moarhof wünscht gutes Gelingen!

Lust auf weitere Rezepte?