

Würfel aus Büffelsteak mit Raspeln von Parmesan (italienischer Hartkäse) und Ricotta (Schmant oder Creme fraiche), Salsa aus Basilikum und Mandeln (auch Walnuss) mit Fusilli (Spiralnudeln)



Zutaten für 4 Personen:

300 g Büffelsteak
80 g Ricotta (oder Schmant, Creme fraiche)
100 g Parmesan (geraspelt)
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 g Thymian oder Zweige von frischem Thymian
20 g Sellerie
20 g Karotte
20 g Zwiebel
20 g Schalotten
5 dl Gemüsebrühe
30 g geröstete Mandeln
70 g Fonds vom Büffel (aus dem Bratensatz)
50 g Basilikum
1 Glas trockener Rotwein,
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, den Thymian, 1/3 des Sellerie, Karotte und Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Das gewürfelte Büffelsteak hinzufügen und bei geringer Hitze anbraten. Ablöschen mit Rotwein und 30 Minuten kochen, mit Gemüsebrühe begießen.

Für die Zubereitung der Salsa in einer Kasserolle 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt und die zerkleinerte Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Mandeln, Büffelsteak (aus der Pfanne) und etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Kochen bringen mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann Knoblauch und Lorbeerblatt herausnehmen, zerkleinertes Basilikum hinzufügen. Dann alles durch ein Sieb passieren.

Die Nudeln kochen, danach die Salsa mit kaltem Olivenöl verrühren und Parmesan untermischen (Parmesan nach Belieben.)

Bezugsmöglichkeiten

Schradenfrucht Gröden - Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft mbH

Mittelweg 9
04932 Gröden
Telefon: +49 35343. 211
Telefax: +49 35343. 61370
E-Mail: info@schradenfrucht.de
Internet: www.schradenfrucht.de/ www.schradenbueffel.de