



REH-FILET IN CHIANTI MIT RIGATONI



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 25 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

100 g Butter, 4 Knoblauchzehen geschält in dünne Scheiben geschnitten, 800 g klein geschnittene Tomaten aus der Dose, 200 ml Chianti, 400 g Rigatoni, 60 ml natives Olivenöl extra, 250 g Rehfilet oder Rehlachs in dünne Streifen geschnitten, 60 g geriebener Parmesan, 2 TL glatte Petersilie gehackt, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.



Zubereitung

1. Die Butter in einem bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch zugeben und 2 Minuten anschwitzen. Die Tomaten zugeben und 5 Minuten köcheln. Den Wein zugeben, weitere 15 Minuten köcheln, bis der Wein reduziert ist.
2. Die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. Wenn sie fast fertig ist, das Öl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Das Fleisch anbraten, 15-30 Sekunden von jeder Seite. Fleisch und den Saft aus der Pfanne in den Topf zu der Soße geben. Würzen, die abgessene Pasta zugeben und das Ganze vermengen, mit Parmesan und Petersilie bestreuen und servieren.

