

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

10 g Steinpilze, getrocknet  
2 Entrecôtes à ca. 150 g  
schwarzer Pfeffer  
3 EL Cognac  
1 EL Erdnussöl, zum Marinieren  
1 EL Erdnussöl, zum Braten

1 Pack Tagliatelle all'Uovo (250 g)  
1 Würfel Maggi-Pastorama  
Sauce:  
1 dl Weisswein  
1/2 Becher Saucen-Halbrahm  
3–5 EL Cognac  
Salz



1

Trockenpilze für 15 Min. in warmem Wasser einweichen. Fleisch pfeffern, dann mit Cognac und Öl einreiben, 15 Min. ruhen lassen.



2

Fleisch im heissen Öl je nach Wunsch 2–5 Minuten braten, herausnehmen, warm stellen. Fond mit 1 dl Weisswein und 1 dl Wasser ablöschen, aufkochen. Pilze ausdrücken, grob zerschneiden, in die Sauce geben.



3

Saucen-Halbrahm zufügen, aufkochen, mit Cognac, Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce über das Fleisch geben, zusammen mit Tagliatelle all'Uovo von Barilla servieren.

## EINKAUFSZETTEL



Cognac  
Rémy Martin,  
70 cl



Bio Naturabeef  
Entrecôtes,  
2 x ca. 150 g



Coop Steinpilze  
getrocknet, 20 g



Maggi  
PastAroma  
Gewürze,  
88 g



Barilla Tagliatelle  
all'Uovo, 250 g



Emmi Saucen-  
Halbrahm, 1,8 dl

Was Sie ausserdem benötigen:

■ Salz    ■ schwarzen Pfeffer    ■ Weisswein    ■ Erdnussöl



Juni-Rezept  
Fleisch



## Entrecôtes an Cognac-Steinpilz-Sauce



FL-B/W 23-26/04

### WUSSTEN SIE...

... dass der älteste und teuerste Cognac der Welt aus dem Hause Rémy Martin stammt? Über 100 Jahre kann es dauern, ehe der Qualitätsbranntwein seinen vollendeten Geschmack erhält. Gelagert werden die Spitzencognacs in Eichenholz-

fässern, die wie vor 250 Jahren ohne Leim und Nägel von Hand angefertigt wurden. Erst diese Schatztruhen verleihen Rémy Martin seinen aromatischen Reichtum, seine unvergleichliche Milde und seine geheimnisvoll funkelnde Farbe.

Einfach und schnell.

