

Wasserbüffelsteak mit Champignonsauce und Kräuternudeln

Vorbereitung: Ofen auf ca. 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen

Hausnudeln

2 Esslöffel **Butter**, weich

¼ **Zwiebel**, fein gehackt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

1 El. **Petersilie**, fein gehackt

1 Tl. **Estragon**, fein geschnitten

1 Tl. **milder Senf**

1 Tl. **Zitronensaft**

¼ Tl. **Salz**, wenig **Pfeffer** alles in einer kleinen Schüssel gut mischen

300 g **Nudeln**

Nudeln al dente kochen, abtropfen, in der Pfanne mit Butter mischen

Champignonsauce

150 g **Champignons**

in Scheiben }

1 kleine **Zwiebel**

fein gehackt }

alles ca. 3 Min. andämpfen

1 **Knoblauchzehe**

gepresst }

1 dl **Fleischbouillon**

1 dl **Vollrahm**

2 Esslöffel **Cognac**

¼ Teel. **Salz**, wenig **Pfeffer** alles begeben, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 1 Min. kochen, warm stellen

1 Esslöffel **braunes**

Maizena express

in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Min. kochen, warmhalten

Büffelsteak Medaillons

für 2 Personen

Bratbutter

in der Bratpfanne heiss werden lassen

4 Büffelsteak Medaillons

1 Esslöffel **Mehl**

Medaillons im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, portionsweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze je ca. 3 Min. fertig braten.

½ Teel. **Salz**, wenig **Pfeffer**

würzen, warmstellen. Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben

Servieren

Wasserbüffel-Medaillons mit Nudeln und Sauce anrichten