

Bison-Filet mit Spiegelei-Haube und Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Bison-Filet:

2 Bison-Filets, à 300 g	2 Eier	4 TL Senf
2 TL Gewürzmischung	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

300 g frische Bandnudeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Butter
--------------------------	-------------------------------	--------

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, abtupfen, mit dem Senf bestreichen und die Gewürzmischung darüber verteilen. Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben, das Fleisch darin auf jeder Seite scharf anbraten und anschließend in den Ofen zum Garen geben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Bandnudeln in das kochende Wasser geben und bissfest garen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Nudeln abgießen und anschließend in der Butter schwenken. Den feuerfesten Dessertring in eine eingefettete, erhitzte Pfanne legen. Das Ei darin aufschlagen, so dass ein rundes Spiegelei gebraten werden kann. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und das Spiegelei als Haube darauf platzieren. Das Bison-Filet mit Spiegeleihaube und Bandnudeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 31. Juli 2014