

Mit Herz am Herd | Filetspitzen mit Pesto-Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

Filetspitzen:

- 800 g Schweinefilet
- 100 ml Rapsöl
- 150 g Luftgetrocknete scharfe Salami, z.B. Chorizo
- 5 Schalotten
- 300 g Kirschtomaten
- 100 g grüner Spargel und /oder grüne Bohnen
- 100 g Bliesgau-Hartkäse, z.B. Sonnenrad
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Salbei
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Rauke, Regionales-Pesto

Pesto:

- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Petersilie
- 100 g Rauke
- 2 Knoblauchzehen, alternativ ein Bund Bärlauch
- 100 ml Hanföl
- 100 ml Rapsöl
- 50 g Hartkäse, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Nudeln/Pasta

Nudel-Teig:

- 500 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 5 ganze Eier
- 1 Eigelb
- Salz
- 1 EL Hanföl

Zubereitung:

Das Filet und die Salami in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Rauke grob zerkleinern. Spargel in 5 cm lange Stifte schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen bei großer Hitze scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen. Schalotten, Spargel und Salami ca. 3 Minuten darin braten. Danach Tomaten mitbraten und mit einer Lochkelle zerdrücken. Filetspitzen hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Salzen und pfeffern. Mit frischem Thymian und Rosmarin aromatisieren. Den Hartkäse darüber hobeln und mit Rauke garnieren.

Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Kürbiskerne, Kräuter und Öle in einem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Den geriebenen Hartkäse aus dem Bliesgau hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Eigelb, Salz und etwas Hanföl erst verrühren. Dann ca. 8 Minuten gut durchkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Nudelmaschine an der Ausrollkante mit Mehl bestäuben. Den Teig etwa 4 – 5 mal durch die Maschine drehen. Mit einem Pizzaroller in die gewünschte Form schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Die Pasta mit dem Pesto in der Pfanne vermengen. Die Filetspitzen auf der Pasta anrichten.

Cliffs Tipp:

Dieses Rezept ist ausdrücklich eine Ermunterung Pesto selbst und vor allem frisch aus heimischen Zutaten, wie dem Bliesgaukäse herzustellen. Der Weg ist denkbar einfach: Alle Zutaten nacheinander in den Mixer geben und pürieren. Fertig ist Ihr eigenes aromatisches Pesto.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 24.11.2018