

Kalb-Rückensteak, Basilikum-Pesto, Tagliatelle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rückensteaks vom Kalb	1 Tomate	1 Kugel Büffelmozzarella
Butterschmalz	1 Msp. Ras el-Hanout	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1-2 Knoblauchzehen	15 g Pinienkerne
20 g Parmesan	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

100 g Hartweizengrieß	100 g Weizenmehl, Typ 550	2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Salsa:

4 gut reife Tomaten	4 getrocknete Soft-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	1 EL weißer Balsamicoessig
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 geh. Msp. Piment-d'Espelette	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Fleisch hauchfein mit Ras el-Hanout einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Tomate abbrausen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz würzen. Mozzarella in mitteldicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten nur kurz darin anbraten, sodass das Fleisch im Kern roh bleibt. Steaks mit Tomaten- und Mozzarella-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen auf dem Grillrost ca. 4 Minuten grillen, bis der Käse zerläuft. Aus dem Ofen nehmen.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen. Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne in einen Multizerkleinerer geben und fein, aber nicht zu lange pürieren. Nach und nach das Öl dazugeben und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan reiben und einrühren.

Für die Tagliatelle:

Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier und Öl ca. 10 Minuten zu einem Teig verkneten, dann ruhen lassen. Die Arbeitsfläche und die Teigoberfläche leicht bemehlen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen, anschließend die Teigbahnen in Tagliatelle schneiden und Nester formen.

Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Tagliatelle kurz vor dem Servieren für 3 Minuten garen. Tagliatelle abseihen.

Für die Salsa:

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten, würfeln und dabei den Saft auffangen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, zur Zwiebel in die Pfanne geben und mit dem aufgefangenen Tomatensaft ablöschen. Reduzieren lassen. Dann die gewürfelten Tomaten und getrocknete Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sud ggf. mit Tomatenmark andicken. Dann alles mit Balsamicoessig, Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Unter die Tomaten

heben, dann die Salsa warmstellen.

Tagliatelle als Nest auf dem vorgewärmten Teller anrichten, dann Tomatensalsa in das Nest geben, das Steak dazulegen, etwa ein Esslöffel Pesto auf den geschmolzenen Mozzarella geben und das Gericht mit Cherrytomaten und Basilikum dekorieren und servieren.

Klaus Köppern am 20. September 2021