

Rinder-Filet mit Pesto-Bandnudeln und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß 2 Eier 4 EL Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 250 g 1 Zweig Rosmarin Butter

Albaöl 2 EL Flockensalz

Für das Pesto:

1 große Knoblauchzehe 30 g Pinienkerne 50 g Parmesan

70 ml Olivenöl 1 Bund Basilikum Salz

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten 2 EL Butter 2 EL Zucker

Butter 1 EL Flockensalz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Grieß mit Eiern, etwas Wasser und Salz vermengen, gut durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, in Streifen schneiden und ca. 5 Minuten im Wasser köcheln lassen.

Für das Rinderfilet:

Rinderfilets waschen, trockentupfen und beide Seiten mit etwas Flockensalz bestreuen. Filets in einer gusseisernen Pfanne erst in Öl, dann in Butter von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Fleisch im Ofen ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Für das Pesto:

Alle Pinienkerne anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Basilikum mit Öl und Knoblauch mithilfe eines Stabmixers noch feiner zerkleinern. Die Hälfte der angerösteten Pinienkerne hinzugeben. Parmesan reiben und untermischen. Mit Salz abschmecken. Restliche Pinienkerne grob hacken und zum Pesto hinzugeben.

Für die Tomaten:

Tomaten waschen, trockentupfen und kurz in einer Pfanne in Butter anbraten. Butter und Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Flockensalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 06. Januar 2020