

Tagliatelle, Rinder-Filet-Streifen, Schmortomaten, Pesto

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Pastamehl, Type 00 2 mittelgroße Eier Mehl, Salz

Für die Schmortomaten:

300 g kleine Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe 1 Orange
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Oregano 100 ml Gemüsefond
100 ml extra natives Olivenöl 25 ml weißer Balsamicoessig Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne 50 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 100 ml extra natives Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Rinderstreifen:

200 g Rinderfilet Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für die Tagliatelle:

Die Eier aufschlagen. Mehl und Eier zu einem Nudelteig kneten. Sollte Teig zu trocken sein, etwas Wasser dazu geben. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln um den Teig im Kühlschrank ruhen zu lassen. Teig mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend durch eine Nudelmaschine geben. Dabei den Teig 3 Mal auf Stufe 0 geben und danach bis zur Stufe 7 durchlassen und mit einem Tagliatelleaufsatz schneiden. In einem Topf mit Salzwasser für 2 Minuten kochen **Für die Schmortomaten:**

Knoblauch abziehen, andrücken und halbieren. Orange halbieren und Saft auspressen. Rosmarin und Oregano abbrausen und trockenwedeln.

Cherrytomaten waschen und Strunk entfernen.

Tomaten, Orangensaft, Knoblauch, Rosmarin, Oregano, Gemüsefond, Olivenöl und Balsamicoessig in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze mit Deckel schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Parmesan fein reiben.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Pinienkerne, Parmesan, Basilikum und Petersilie kurz mixen. Nach und nach Olivenöl hinzugeben und zu einer feinen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rinderstreifen:

Rinderfilet in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit neutralem Pflanzenöl für 1 Minute von allen Seiten scharf anbraten.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Tagliatelle zu den Schmortomaten geben und durchschwenken. Auf einen tiefen Teller geben. Rinderstreifen darauf drapieren und das Pesto darüber verteilen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Lucineide Strohm am 08. August 2022