

# Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln, Weißwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schweinegeschnetzelte:

1 Schweinefilet à 400 g  
schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie    Olivenöl

### Für die Kapern-Weißwein-Sauce:

1 Sardellenfilet, à 80 g  
1 Limette  
5 Salbeiblätter  
20 ml trockener Weißwein

50 g Katenschinken  
1 Knoblauchzehe  
30 g Kapern, klein

50 g Hühnerleber  
1 Salzzitrone  
200 ml Kräuter-Crème-fraîche

### Für den Nudelteig:

125 g doppelgriffiges Mehl  
Butter

1 Ei  
1 Msp. Salz

1 EL Pflanzenöl

### Für die Garnitur:

1 Radicchio, klein  
3 EL Balsamico

1 Chicorée, klein  
3 EL Kürbiskernöl

5 Cocktailtomaten

Für den Nudelteig das Ei aufschlagen und mit Mehl, Pflanzenöl und einer Messerspitze Salz vermischen. Für die gewünschte Konsistenz Wasser hinzugeben. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Für die Kapern-Weißwein-Sauce die Knoblauchzehe pressen und die Salbeiblätter feinhacken. Den Katenschinken und die Hühnerleber in feine Würfel schneiden und das Sardellenfilet feinhacken. Die Kapern abspülen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinegeschnetzelte bei mittlerer Hitze anbraten. Den Knoblauch, den Salbei, den Schinken, die Leber, das Sardellenfilet, die Kapern und die Salzzitrone dazugeben und andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen. Die Limette halbieren, auspressen und zur Crème fraîche geben. Die Sauce damit abbinden.

Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und salzen. Den Nudelteig ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Diese in kochendes Wasser geben und garen lassen. Anschließend Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und die Pasta darin schwenken.

Für die Garnitur den Strunk des Radicchio und des Chicorée entfernen und jeweils wenige Blätter abzupfen. Die Cocktailtomaten in eine Pfanne mit Olivenöl geben und kurz anbraten. Den Balsamico in eine kleine Spritze geben.

Das Schweinegeschnetzelte mit selbstgemachten Bandnudeln und Kapern-Weißwein-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Radicchio- und Chicorée-Blättern, den Cocktailtomaten und Balsamico und Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Marina Schneider am 01. Juli 2015