

# Schweine-Medaillons mit Bandnudeln und Pesto

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

4 Schweinemedallions, à 60 g	4 Scheiben Speck	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz	

**Für das Pesto:**

1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan	2 EL gehackte Mandeln
1 Bund Petersilie	3 EL Olivenöl	

**Für die Bandnudeln:**

150 g Mehl	10 g Parmesan	2 Eier
1 Prise Salz	1 EL Tomatenmark	5 Cocktailtomaten
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Olivenöl	Butter

In einem Topf gesalzenes Wasser zum kochen bringen.

Ofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln Mehl, Eier, Salz und Tomatenmark mischen, verkneten und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine den Teig walzen und schneiden. Im Salzwasser 3-5 Minuten bissfest garen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Nudeln darin schwenken. Parmesan reiben und vor dem Servieren zu den Nudeln geben.

Für das Petersilien-Mandel-Pesto Mandeln in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben, Knoblauchzehe abziehen und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Parmesan, Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe, Petersilie und Olivenöl in den Mixer geben.

Für die Medaillons Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und in 4 cm breite Medaillons schneiden und mit Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons scharf von beiden Seiten kurz anbraten und im Ofen für 5-8 Minuten fertig garen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und vierteln. Rosmarin und Schalotte zu den Medaillons in den Ofen geben.

Für die Garnitur Cocktailtomaten halbieren und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Petersilie klein hacken.

Schweinemedallions mit Petersilien-Mandel-Pesto und Bandnudeln auf einem Teller anrichten, mit Cocktailtomaten und Petersilie garnieren und servieren.

Robin Louis am 22. Juni 2016