

Kurzgebratenes Rinder-Steak mit Salsa-Pesto

Für 2 Portionen

2 Roastbeef am Stück à 300 g	500 g Kirschtomaten	250 g Parma-Schinken
50 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Butter, Olivenöl	1 Zitrone
Salz, Pfeffer		

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Fettkante zuerst in die Pfanne geben, damit das Fett schön ausbraten kann und den Geschmack an das Öl abgibt. Danach von beiden Seiten anbraten. Zeitgleich in einer weiteren Pfanne die Pinienkerne anrösten. Um das Fleisch später wunderbar saftig und glänzend auf dem Teller zu präsentieren, einfach ein Stück Butter mit in die Pfanne geben und glasieren. Abschließend dem Fleisch noch eine gehackte Zwiebel hinzufügen, damit ein besonderes Aroma entsteht. Für das Pesto Tomaten und Parma-Schinken mit etwas Olivenöl in der Pfanne schmoren lassen. Nach ca. sechs Minuten mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig die Tomaten zerdrücken. Am Besten die Pfanne dafür vom Herd nehmen, damit es durch die Hitze nicht zu sehr spritzt, wenn das Wasser der Tomaten in das Olivenöl gelangt. In der Zwischenzeit Basilikum und Pinienkerne klein hacken. Die Tomaten-Parma-Mischung aus der Pfanne nehmen und ebenfalls leicht hacken. Anschließend alles wieder zurück in die Pfanne geben, mit den Pinienkernen und dem Basilikum vermengen und mit Pfeffer würzen. Das Fleisch nun aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Abschließend die Zwiebeln aus der Fleisch-Pfanne ebenfalls mit in die Tomaten-Parma-Mischung geben, vermengen und danach das Salsa-Pesto auf den tranchierten Fleischscheiben verteilen.

Steffen Henssler am 18. Dezember 2013