

FELDSALATPESTO UND RUMPSTEAKSTREIFEN AUF PASTA

FELDSALATPESTO UND RUMPSTEAKSTREIFEN AUF PASTA

Selbstgemachte Pasta ist etwas Wunderbares und seit ich zu Weihnachten meine Nudelmaschine* geschenkt bekommen habe würde ich am liebsten nichts anderes mehr machen. Hier gab es selbstgemachte Tagliatelle – ein spontan kreiertes Feldsalatpesto und Rumpsteakstreifen auf Pasta.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Rumpsteak (250g)

selbstgemachte Pasta für 2 Personen oder 250g fertige Tagliatelle

150g Parmesankäse

8 braune Champignons

4 handvoll Feldsalat

1 handvoll Basilikum

100g Cashewkerne

8-10 Cocktailtomaten

½ Zitrone

4-5 Knoblauchzehen

3 Frühlingszwiebeln

100 ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Der erste Schritt hängt davon ab, ob die Pasta selbst gemacht wird oder nicht. Wenn „ja“: Mehl und Eier wie im Rezept beschrieben verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Wenn „nein“: weiter zum Pesto.

Für das Pesto suche ich mir zuerst ein ausreichend großes Gefäß das außerdem dazu geeignet ist darin mit dem Stabmixer zu arbeiten. Ich habe mich für einen 1L Messbecher entschieden, der war

aber von der Größe schon ziemlich grenzwertig. Wer eine Küchenmaschine hat, der hat es an dieser Stelle deutlich leichter.



So, ich habe mich also für den Messbecher entschieden und fange an. Zuerst werden die Champignons in kleinere Stücke zerpfückt. Der Parmesan wird in Scheiben gehobelt. Den Feldsalat und das Basilikum wasche ich und gebe sie ebenfalls dazu. Die Cashewkerne können so wie sie sind mit in den Messbecher, der Knoblauch wird vorher geschält. Die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten und zusammen mit den Tomaten obendrauf gegeben. Jetzt noch Olivenöl (erst einmal ca. 50ml) und den Saft von der halben Zitrone dazu.

Mit dem Stabmixer alle ein wenig nach unten drücken und anfangen zu pürieren. Am besten in Etappen. Mixen, stopp, neue Stelle suchen, mixen, stopp, neue Stelle suchen, usw. bis das Volumen ein wenig reduziert ist und langsam aber sicher eine cremige Masse entsteht. Bei Bedarf Schluck für Schluck noch etwas Olivenöl dazugeben. Am Ende sollte eine gleichmäßige Masse ohne Stückchen entstanden sein.



Diese Pesto-Masse gebe ich jetzt in einen Topf und erhitze sie auf kleiner Stufe (3 von 9). Dabei immer rühren und aufpassen, dass nichts anbrennt. Mit Salz und Pfeffer würzen, aber nicht zu stark, das Pesto entfaltet seinen vollen Geschmack erst, wenn es erwärmt ist.

Nebenbei setze ich schon einen Topf mit Salzwasser für die Nudeln auf.

Jetzt verarbeite ich den Nudelteig. Ich ziehe den Teig mehrfach durch die Walzen. Dabei gehe ich hier bis Stufe 4. Wenn der Teig auf Stufe 4 ist wird er durch den Tagliatelleaufsatz gezogen. Die frischen Tagliatelle kommen für 4-5 Minuten in das kochende Salzwasser.

Wer fertige Nudeln verwendet – einfach nach Packungsanleitung kochen bis sie gar sind.

In dieser Zeit wird das Rumpsteak in Streifen geschnitten, gesalzen und kurz in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf angebraten. Nach 2-3 Minuten etwas Pfeffer darüber geben und von der heißen Herdplatte nehmen.

Jetzt geht es für alle Nudelvarianten nach dem gleichen Schema weiter. Die Nudeln werden abgossen und kommen zurück in den Topf. Das Pesto wird abgeschmeckt und bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer oder einem Schuss Zitronensaft verfeinert. Das Pesto gebe ich jetzt nach und nach zu den Nudeln in den Topf. Dabei wird immer wieder gerührt damit die Nudeln nicht auf die letzten Meter verkleben und von allen Seiten gleichmäßig mit Pesto beschichtet sind. Auf dem Teller anrichten und auf jede Portion ein paar Steakstreifen legen. Als kleinen Hingucker eine halbe Cocktailtomate und ein Blättchen Feldsalat mit auf den Teller geben.

Es ist angerichtet!