

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schweinsfilet auf Dinkelnudeln mit Mohnpesto, Kirschtomaten & Kräutern

Zutaten

(4 Personen)

Für das Schweinsfilet

- 300 g Schweinsfilet
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Majoran
- 400 g Dinkelnudeln
- 4 EL Mohnpesto
- 20 Kirschtomaten
- 1 EL Olivenöl
- gehackte Kräuter nach Verfügung

Für die Fleischsoße

- 1/16 L Rotwein

- ¼ L Fond
- 1 TL Senf
- 2 TL Tomatenmark
- 1 EL Weinbrand
- 1 EL Worcester-Soße
- Pfeffer
- Kümmel
- Lorbeerblatt
- Piment
- Maisstärke zum Binden

Zubereitung

Das Schweinsfilet parieren, salzen und pfeffern. Nun das Filet und die Abschnitte kurz und scharf in der Pfanne mit etwas Thymian und Majoran an allen Seiten anbraten.

Die Dinkelnudeln in Salzwasser kochen, abseihen und mit Mohnpesto und Salz bei moderater Hitze im Topf noch kurz erhitzen.

Im Rohr ca. 30 Minuten bei 80 Grad ziehen lassen. Dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für eine schnelle Soße den Bratenrückstand samt Abschnitten mit etwas Rotwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Zum Verfeinern Senf, Tomatenmark, Weinbrand, Worcester-Soße, Kräuter und Gewürze begeben, das Ganze einkochen und reduzieren lassen. Mit Maisstärke binden und durch ein Sieb gießen.

Zum Garnieren die Kirschtomaten in etwas Olivenöl frittieren und salzen.

Das Schweinsfilet auf die schmackhaften Dinkelnudeln mit Mohnpesto samt Fleischsoße platzieren und mit den Kirschtomaten und frischen Kräutern vollenden.