

Rindsfiletstreifen mit Pistazienpesto und Orecchiette

La Mise en Place:

100 g Parmesan, 1 Bund Basilikum, 1 Zweiglein Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 75 g Pistazien, 2 EL Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffermühle, 300 g Rindsfilet, 50 g Kefen, 150 g Orecchiette

Die Vorbereitung:

Parmesan reiben. Basilikum und Petersilie hacken. Den Knoblauch mit *der Hälfte des Parmesans*, Pistazien, Zitronensaft, Basilikum und Petersilie und rund ½ dl Olivenöl pürieren. Allenfalls etwas mehr Olivenöl verwenden. Mit Pfeffer bestreuen. Rindsfilet in Streifen schneiden. Kefen längs halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

Die Orecchiette im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin drei Minuten scharf anbraten. Kefen zufügen und zwei Minuten mitbraten. Mit Pfeffer bestreuen und Orecchiette und Pesto sorgfältig untermischen.

Die Vollendung:

Auf Teller verteilen und mit dem restlichen Parmesan servieren.

Alternativen und Varianten:

Schmeckt auch mit Fusilli oder Penne hervorragend! Statt mit Parmesan mit Bärlauchkäse bestreuen!

