

# Kalb-Filet, Basilikum-Pappardelle, Pesto, Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Filets:**

2 Kalbmedaillons a 150 g    80 g Büffelmozzarella    neutrales Öl  
Salz, Pfeffer

**Für die Tomatensauce:**

20 g Rauchspeck    200 g Fleischtomaten    1 Schalotte  
 $\frac{1}{2}$  Zehe Knoblauch    80 g Tomatenmark    300 ml Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt    1 Zweig Thymian    1 TL Zucker  
Olivenöl    Salz, Pfeffer

**Für die Nudeln:**

200 g Weizenmehl    2 Eier    1 TL Salz  
3 Blätter Basilikum

**Für das Pesto:**

10 g Parmesan    1 Zehe Knoblauch    1 TL Pinienkerne  
20 g Basilikum    1 TL grobes Salz    4 EL Olivenöl, kalt gepresst  
schwarzer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Blätter Basilikum

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Basilikumblätter sehr fein schneiden. Das Mehl, die Eier, die Basilikumfädchen und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und zusammen mit dem Speck würfeln.

In einem flachen Bräter Olivenöl erhitzen und die Schalotte sowie den Speck darin andünsten. Die Fleischtomaten in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark zugeben. Anschließend mit dem Fond ablöschen. Das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen sowie mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zehn Minuten köcheln und anschließend durch ein Sieb passieren.

Für das Pesto den Parmesan fein reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Rührbecher mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Die Medaillons mit dem Handrücken flach drücken und beidseitig salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Den Mozzarella halbieren und auf je ein Medaillon legen. Die Pfanne mit einem Deckel versehen und bei mittlerer Hitze schmoren, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Den Nudelteig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen, die Seiten mit dem gezackten Teigrädchen abschneiden und anschließend in etwa zentimeterbreite Streifen schneiden. Anschließend für fünf Minuten im Salzwasser kochen und in einem Sieb abgießen. Abschließend das Pesto unter die Nudeln rühren.

Die Basilikum-Pappardelle mit der Tomatensauce, dem Pesto und dem Kalbsfilet auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Gundula Glaser am 12. August 2015