

Schweine-Steaks 'Caprese' auf Basilikum-Bandnudeln

Für vier Portionen

Für die Steaks:

4 Schweinesteaks	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Strauchtomaten	1 Büffelmozzarella	

Für die Bandnudeln:

250 g frische Bandnudeln	Salz	30 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	4-5 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Schweinesteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend auf ein Backofenblech legen. Tomaten abbrausen, Strunk entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd und leicht überlappend auf das angebratene Fleisch legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Grillfunktion etwa fünf Minuten überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und die Bandnudeln darin al dente garen und danach abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Basilikumblätter zusammen mit dem restlichen Olivenöl in einen Mörser geben und zu einer Paste zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Basilikumöl über die Bandnudeln geben und diese darin schwenken. Zum Anrichten die Bandnudeln auf eine Fleischgabel drehen und auf Teller legen. Jeweils ein überbackenes Schnitzel Caprese darauf legen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Horst Lichter am 24. Mai 2014