

Schweinerücken mit Bärlauchpesto und Gebratenen Karto ...

Kategorien: Fleisch, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

320	Gramm	Schweinerücken
80	Gramm	Bärlauch
60	Gramm	Butterschmalz
4	Essl.	Rapsöl; kaltgepresst
1	Essl.	Pinienkerne
2	Essl.	Hartkäse gerieben
1/2		Rote Paprikaschote
1/2		Gelbe Paprikaschote
1	Teel.	Paprikapulver
125	ml	Tomatensaft
2		Kartoffeln
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Vorbereitung:

Schweinerücken in 4 Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch waschen und in grobe Stücke schneiden. Paprikaschoten in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Bärlauch, Pinienkerne, geriebener Hartkäse und kaltgepresstes Rapsöl pürieren.

Zubereitung:

Schweinerücken in Butterschmalz saftig braten. Paprikagemüse in Butterschmalz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapulver dazu und mit Tomatensaft ablöschen. Kartoffelscheiben in Butterschmalz ausbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Paprikagemüse mit Sauce auf Tellermitte gießen. Schweinerücken darauf legen. Pesto auf das Fleisch anhäufeln und mit einem Kräuterstrauß garnieren. Kartoffelscheiben rundum anrichten.

: O-Titel : Schweinerücken mit Bärlauchpesto und gebratenen Kartoffelscheiben

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann