

Rinderfilet auf roten Beeten



Ein etwas spezielles, aber sehr würziges Nudelgericht von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Guy Wolff

Die Rote Beete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (dies tut man am besten mit Einweghandschuhen). Die Scheiben in der Mitte von flachen Tellern verteilen. Das Olivenöl mit dem Balsamico-Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rote-Beete-Scheiben träufeln.

Die Rinderfilets in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter beidseitig kross anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Immer zwei Teigblätter auslegen darauf jeweils eine Scheibe Mozzarella, 2 Basilikumblätter, das Rinderfilet, dann wieder eine Scheibe Mozzarella, eine Scheibe Parmesan und Pinienkerne schichten. Die Teigblätter um das Fleisch wickeln und zu festen Päckchen verschließen. Diese Päckchen in heißer Butter beidseitig knusprig anbraten. Im heißen Ofen bei 100 Grad während zwanzig Minuten warm halten. Die Tomaten, die Kapern, das Pesto und die getrockneten Tomaten in einen Topf geben und während zehn Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und die Sauce heiß halten.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Die restlichen Basilikumblätter mit etwas Olivenöl pürieren. Die Spaghetti mit der Sauce und dem geriebenen Parmesan mischen.

Auf den Nudeln je einen Löffel püriertes Basilikum geben. Wie auf dem Foto anrichten.

Zutaten für vier Personen

4 Rinderfilets	1 Bund Basilikum
8 Scheiben Mozzarella	1 kleines Glas Kapern
4 Tomatenscheiben	1 kleines Glas Pesto
4 Scheiben Parmesan	1 Dose geschälte Tomaten
Geröstete Pinienkerne	1 kleines Glas getrocknete Tomaten
8 Brickteig-Blätter	120 g geriebener Parmesan
4 Knollen Rote Beete (fertig gekocht)	500 g Spaghetti
2 EL Olivenöl	Butter
1 EL Balsamico-Essig	Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle	

Weintipp

Dazu passt ein fruchtig-würziger Wein, zum Beispiel ein sehr guter Malbec aus Argentinien, oder ein Cabernet aus Kalifornien. Oder ein exzellenter Nebbiolo aus dem Piemont.





Zutaten für 4 Personen

Weintipp