



Kaltes Schweinsfischli mit Rucola-Pesto

Das feinfaserige und saftige Schweinsfischli schmeckt auch kalt aufgeschnitten ausgezeichnet. Es sollte vorab schonend gegart und noch leicht rosa sein: Siehe Schweinsfischli alla fiorentina. Auch für ein Maiale tonnato wäre es eine vorzügliche Wahl.

Angerichtet an feinbitterem Pesto mit Rucola und Haselnüssen ist es ein gute Vorspeise oder ein leichtes, sommerliches Gericht. Mit ein paar Oliven und eingelegten Tomaten dazu, ist das bestimmt ein ordentlicher Genuss.

Zutaten (2-3 Portionen)

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 40g | Rucola |
| 25g | Haselnüsse |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1El | Zitronensaft |
| 5-6El | Olivenöl |
| 40g | Parmesan |
| | Salz |
| 120g | kaltes Schweinsfischli (pro Portion) |

Zubereitung

Rucola zu kurzen Stücken schneiden. Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne anrösten bis ein nussiger Duft aus der Pfanne steigt. Auskühlen lassen.

Rucola und Haselnüsse in ein hohes Gefäss geben, die Knoblauchzehe dazupressen, Zitronensaft und 5El Olivenöl zugiessen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

Parmesan fein raspeln und unter den Pesto mischen, ev. noch etwas Olivenöl

zugießen, damit eine geschmeidige Paste entsteht. Eine halbe Stunde ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Schweinsfischli leicht schräg zu ca. 2mm dicken Scheiben schneiden, anrichten, Pesto dazugeben und mit Oliven und eingelegten Tomaten garnieren.





