Schweinshalssteak mit Pesto-Panade und Tomatenspaghetti

Ein Rezept für alle Liebhaber:innen von würzigen Fleischgerichten. Die Panade mit Ei wird mit reichlich Pesto verklopft. Das Paniermehl wird direkt in die Pesto-Ei-Mischung eingerührt, das sorgt für eine üppige Schicht Pesto-Panade auf dem Schweinssteak. Die Panade sorgt auch dafür, dass das schön durchzogene Fleisch bei der Zubereitung schön saftig bleibt.

Dazu Tomatenspaghetti auf die urchige Art, mit reichlich Zwiebel, Knoblauch und direkt in der Pfanne mit leicht eingekochter Passata di Pomodoro und Sbrinz vermischt.

Zutaten

1	Schweinshalssteak, ca. 200g
1	Ei
3Tl	Pesto
1,5El	Paniermehl
1/2Tl	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Tomatenspaghetti

60g	Spaghettini
1	Zwiebel, ca. 30g
1	grosse Knoblauchzehe
1,5dl	Passata di Pomodoro
1/2Tl	Oregano getrocknet
20g	Sbrinz
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Mit der Zubereitung der Spaghetti beginnen, sie lassen sich gut warm halten bis das Schweinshalssteak servierbereit ist.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abschütten.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter andünsten bis die Zwiebel leichte Röstspuren zeigt. Passata zugeben, Oregano zwischen den Fingern zerbröseln und zugeben. Ca. 4 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen. Sbrinz dazureiben und untermischen. Spaghetti bis zum Anrichten warmhalten.

Steak eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ei mit dem Pesto auf einem flachen Teller verquirlen. Paniermehl untermischen und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schweinshalssteak beidseitig salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. In der Panade wenden, die dickliche Panade mit einer Gabel etwas verstreichen.

Steaks in mässig heisser Bratbutter beidseitig 4 Minuten braten. Das Steak sollte nicht zu stark, aber lebhaft brutzeln. Kochplatte ausschalten, einen Deckel auf die Pfanne setzen und das Steak 6 Minuten nachziehen lassen.

Paniertes Steak mit den Spaghetti anrichten, die Spaghetti mit etwas Sbrinz bestreuen. Überschüssige Bratbutter über die Spaghetti träufeln.