

Crostini mit Pesto, Schweinefilet und Scamorza



Zutaten pro Crostini:

- 1 Scheibe Parisienne, schräg geschnitten
 - 1 schräg geschnittene Scheibe vom Schweinefilet, ca. 8 mm
 - 1-2 TL Pesto
 - 1 Scheibe Scamorza
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Knoblauchzehe
 - Olivenöl
- Marinade für ca. 200 g Fleisch:
- 1 TL Sherry
 - 1 TL helle Sojasauce
 - 1/4 TL Baking Soda (Natron)
 - 1 TL Speisestärke

1. Schweinefilet sauber parieren. Aus der Mitte schräg etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Leicht plattieren, sodass die Scheiben in etwa der Größe der Brotscheiben entsprechen.

2. Fleisch marinieren. Für etwa 200 g Fleisch nimmt man 1 TL Sherry, 1 TL helle Sojasauce, 1/4 TL Natron und 1 TL Speisestärke. Marinade vermengen, Fleisch damit bestreichen, gut einmassieren und etwa 30 min ruhen lassen.

3. Knoblauchzehe halbieren, die Brotscheiben damit aromatisieren. 1-2 TL Pesto aufstreichen.

4. Filetscheiben in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei höherer Hitze nur kurz braten. Optional mit etwas Sherry ablöschen.

5. Filetscheiben leicht salzen und pfeffern und mit dem Scamorza auflegen. Die Brote unter dem heißen Backofengrill kurz überbacken, bis der Käse zu zerlaufen beginnt. Sofort servieren.

Hinweise:

Anstelle von klassischem Pesto kann man zum Beispiel auch Pesto rosso verwenden.

Alternativ zum Scamorza-Käse nimmt man Mozzarella. Je nach Beschaffenheit des Backofengrills kann es auch sinnvoll sein, die Brotscheiben vor dem Aromatisieren mit der Knoblauchzehe ganz kurz anzurösten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Röstbrote, kleine Gerichte, Vorspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 03.09.2023