

Für 4 Personen

Nudeln mit Kaninchen, Pfifferlingen, Peperoni und Pistazien-Mayoran-Pesto

Pistazien-Mayoran-Pesto

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Majoran
- 3g grobes Meersalz
- 20g Pistazien
- 40g Parmesan gerieben
- 1 dl Olivenöl extra vergine
- Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Den Majoran waschen und zusammen mit den anderen Zutaten mixen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pfifferlinge

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Pfifferlinge
- 1 rote Peperoni
- ½ EL Olivenöl
- Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das Grüne in feine Rädchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfifferlinge waschen und rüsten, nicht zu klein schneiden. Die Peperoni waschen, schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Im Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser sofort abkühlen. Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erwärmen den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darin dünsten. Die Pfifferlinge begeben und gut mitdünsten, gegen Schluss die Peperoni begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaninchen

- 400g Kaninchenrückenfilet
- Salz, Paprika und weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kaninchenrückenfilet mit Salz, Paprika und weissem Pfeffer würzen und im Olivenöl einige Minuten kross braten.