

Reisnudeln mit Iberico-Steak und Erbsen

Zutaten für die Reisnudeln (für 4 Personen):

- 400 g Reisnudeln
- 500 ml passierte Tomaten
- 100 ml Wasser
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Salz

Reisnudeln (griechische Kritharaki oder italienische Risoni) mit Wasser, Salz und den passierten Tomaten in einem Topf zum Kochen bringen. Knoblauch schälen, kleinschneiden und dazugeben. Die Hitze reduzieren und die Nudeln unter häufigem Rühren gar kochen. Tipp: Das Wasser durch Hühnerfond ersetzen. Das gibt noch mehr Geschmack.

Zutaten für das Iberico-Schwein:

- 300 g Secreto vom (Bio-) Iberico-Schwein
- 0,5 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Feigen
- 1 Limette
- 1 EL (Lindenblüten-) Honig
- Pflanzenöl

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Secreto (ein beim Schwein zwischen Rücken und Rückenspeck liegendes Muskelstück) in Portionen schneiden. Alles zusammen in etwas Pflanzenöl anbraten. Wenden und das Fleisch ruhen lassen.

Feigen schälen und kleinschneiden. Limette auspressen. Beides in einem Topf zusammen mit dem Honig sanft köcheln.

Das Schweinefleisch kleinschneiden und in dem Sud glasieren, also unter Wenden bei milder Hitze wieder warm werden lassen. Nach Bedarf würzen.

Zutaten für die Erbsen:

- 200 g frische gepulste Erbsen
- 0,5 rote Zwiebel
- Öl

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Mit den Erbsen in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze sanft anschwitzen.

Reisnudeln auf Teller geben und das Fleisch sowie die Erbsen darauf anrichten. Nach Belieben dekorieren, etwa mit Cherry-Tomaten, Physalis oder essbaren Blüten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 17.06.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen