

Rezept

Schweinerücken mit Basilikum-Zimt-Pesto

Ein Rezept von Schweinerücken mit Basilikum-Zimt-Pesto, am 02.07.2026

Zutaten

ca. 800 g Schweinerücken (nicht zu dick)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Pecorino	2 Bund Basilikum
3 Knoblauchzehen	150 ml Olivenöl
Salz	1/2 TL gemahlene Zimtblüte (ersatzweise 1 TL Zimtpulver)
2 Prisen Zucker + Zucker für die Tomaten	2 EL Semmelbrösel
4 reife Eiertomaten (à ca. 100 g)	1/2 Zitrone
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch gründlich trocken tupfen und falls nötig von Sehnen befreien. Mit einem langen, scharfen Messer an der langen Seite einschneiden, als solle eine 1-2 cm dicke Scheibe abgeschnitten werden. Der Rundung des Fleisches folgend immer weiter schneiden, bis ein großes, flaches Stück entstanden ist. Das Fleisch innen mit Pfeffer würzen, wieder zusammenrollen und abgedeckt in den Kühlschrank legen.
2. Den Pecorino grob reiben. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Knoblauch mit Basilikumblättchen in ein hohes Gefäß geben. 100 ml Olivenöl zugeben und alles mit einem Pürierstab grob pürieren. Den Pecorino untermischen und alles mit Salz, Zimtblüte, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Masse halbieren und unter die eine Hälfte die Semmelbrösel mischen.
3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer flachen Scheibe entrollen. Beidseitig mit Salz würzen. Die Basilikum-Semmelbrösel-Masse gleichmäßig darauf verstreichen. Das Fleisch nicht zu eng wieder aufrollen und alle 3 cm mit Küchengarn binden. Abgedeckt 2 Std. kühl stellen.
4. Kurz vor dem Essen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen den Garnschlingen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, das restliche Olivenöl zugeben und das Fleisch darin bei großer Hitze von jeder Seite ca. 3 Min. braten.
6. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker bestreuen. Die Zitrone auspressen. Das Fleisch auf die Tomaten legen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. Das restliche Pesto dazu reichen. Dazu passt Ciabattabrot.