Pesto rosso

Letztes Jahr habe ich zu Weihnachten selbstgemachtes Pesto Genovese und Pesto Rosso verschenkt. Auf vielfachen Wunsch kommt hier das Rezept (erstmal für das Pesto Rosso).
Pesto ist ein richtiger Tausendsassa. Natürlich fällt einem zu Pesto gleich auch Pasta ein, wie üblich in Italien. Dafür mag ich ein zartes Pesto, das schön sämig ist. Gut passt das Pesto aber auch zu frischgebackenem Brot oder Focaccia. Im Sommer beim grillen als Dip, zu Fisch und Fleisch oder als Füllung für Blätterteigschnecken. Hier bevorzuge ich das Pesto etwas „kerniger“ also nicht ganz so lange gemixt. Egal wie: Pesto ist sooo lecker, da läuft mir beim schreiben schon das Wasser im Mund zusammen.
Es gibt zwei Arten der Herstellung von Pesto. Die einfache Variante ist, man gibt alles in einen Mixbecher und püriert die Masse mit dem Stabmixer. Bei der etwas aufwendigeren Variante zerstösst man die Zutaten im Mörser. Welches die richtige Variante ist, kann ich dir nicht sagen. Ich nehme die einfache Variante, wie inzwischen auch viele italienische Köche.
Auch bei diesem Rezept lege ich euch wieder ein hochwertiges Olivenöl ans Herz. Es macht wirklich einen großen Unterschied im Geschmack.

Alora, hier kommt mein Rezept für das Pesto Rosso

Zutaten

200 g getrocknete Tomaten
80 g Pinienkerne

100 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
150 – 200 ml Olivenöl
1 Tl Salz
Evtl. Pfeffer zum Nachwürzen

1. Zuerst die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Dadurch kommen die Aromen besser zur Geltung.
2. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Solltest du nur Tomaten in Öl finden, so lasse sie gut abtropfen.
3. Den Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Gebe die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne, 1 Tl Salz und den Knoblauch in ein hohes Gefäß. Dazu etwa 150 ml Öl. Mixe alles bis zur gewünschten Konsistenz.
5. Parmesan reiben. Ich kaufe immer Parmesan am Stück und reibe ihn immer erst kurz bevor ich ihn benötige. So behält er seinen Geschmack besser.
6. Den Parmesan zu der Masse geben und gut vermengen.
7. Nun kannst du je nach Geschmack noch mehr Salz oder auch Pfeffer hinzufügen und evtl. noch etwas Olivenöl dazu geben, bis das Pesto schön sämig ist.

Das fertige Pesto bewahrst du am besten in sauberen Gläsern mit Schraubdeckeln auf. Fülle das Pesto in das Glas und schütte anschließend so viel Olivenöl drauf, bis die komplette Masse bedeckt ist. Das verhindert, dass die Zutaten oxidieren und schlecht werden. Im Kühlschrank kannst du das Pesto so locker 3 Wochen aufbewahren. Schütte einfach nach jeder Entnahme wieder Öl nach. Buon Appetito