

Lammfilet mit Mafaldine, Pecorino und gerösteten Knoblauch-Chips



Zutaten für 4 Personen:

Lammfilet:

- 8 Lammfilets
- Je einen Zweig Thymian, Rosmarin
- 1 Blatt frischer Lorbeer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Mafaldine:

- 200g Mafaldine
- Salz
- Kräuterolivenöl
(Herstellung siehe oben)

Sauce:

- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 16 halbierte Kirschtomaten
- 12 schwarze Oliven
- 12 Stielkapern
- 1 Bund Basilikum
- 1 El weißer Balsamico Essig
- Salz, grober Pfeffer
- Olivenöl

Garnitur:

- 25g gehobelter Pecorino
- Ein Zweig Rosmarin und Thymian

So wird's gemacht

Das Olivenöl erwärmen und die Kräuter, Knoblauch sowie Chili hinzugeben. Öl beiseite stellen und 1 Stunde ziehen lassen, dann passieren. Die Lammfilets würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Dafür das Kräuterolivenöl verwenden.

Mafaldine in reichlich Salzwasser ca. 9 Minuten kochen. Abschütten und das Kräuterolivenöl hinzugeben, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, dann Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Angehen lassen, dann die Tomaten, Oliven und Stielkapernhinzufügen. Eine Minute leicht köcheln lassen, dann mit dem Balsamico Essig ablöschen. Salz und Pfeffer hinzugeben sowie den grob kleingeschnittenen Basilikum.

Tipp:

Selbstverständlich können auch andere Nudelsorten verwendet werden. Anstatt Basilikum eignen sich auch andere Kräuter wie z.B. Salbei, Blatt Petersilie, Bärlauch...