



Filet vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Mafaldine in mediterraner Landhausssauce

Zutaten

- 8 Filets vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer
- 200 g Mafaldine

Für das Kräuterolivenöl:

- Olivenöl
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, zurechtschneiden nach Wunsch
- 1 kleine Chilischote, zurechtschneiden nach Wunsch

Für die Sauce:

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 16 Kirschtomaten, halbiert
- 12 schwarze Oliven
- 12 Stielkapern
- 1 Bund Basilikum, grob geschnitten
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- Salz, grober schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Garnitur:

- 25 g gehobelter Pecorino
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- frischer Knoblauch nach Wunsch, geschält
- Olivenöl

Zubereitung

1. Olivenöl in Pfanne erwärmen. Kräuter, Knoblauch sowie Chili zugeben. Öl beiseite stellen und 1 Stunde ziehen lassen, dann passieren.



Personen: 4

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Küche: italienisch

Zuschnitt: Filet



2. Olivenöl in Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben. Angehen lassen. Tomaten, Oliven und Stielkapern hinzufügen. 1 Minute leicht köcheln lassen. Mit weißem Balsamico ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben. Basilikum unterheben.
3. Knoblauch schälen, sehr dünn schneiden und in heißem Olivenöl goldbraun frittieren. Anschließend Knoblauchblättchen auf Küchenpapier auskühlen lassen.
4. Mafaldine in reichlich Salzwasser ca. 9 Minuten kochen. Abschütten. Hälfte des Kräuterolivenöls zugeben und alles in einer Schüssel vermengen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
5. Lammfilets in Pfanne in der zweiten Hälfte des Kräuterolivenöls von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Streifen schneiden.
6. Mafaldine mit Lammfiletstreifen und Sauce vermengen. Ausgarnieren.