



Filet vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Zitronen-Gnocchi, Thymian-Butter und Pistazien- Pesto



Zubereitungszeit:
90 Minuten

Portionen: 4

Küche: mediterran

Zuschnitt: Filet

Zutaten

Für die Filets:

- 8 – 12 Filets vom Walisischen Lamm
- 15 g (1 EL) Ghee, Butterschmalz oder 15 ml (1 EL) Rapsöl
- etwas Flockensalz

Für die Zitronen-Gnocchi:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- ca. 500 g Kartoffelmehl
- ca. 250 – 500 g Mehl
- etwas Butter
- 3 Eigelb
- Schale von 2 unbehandelten Zitronen
- 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer

Für die Thymian-Butter:

- Butter, Salz, 1 Bund Thymian
- Für die Pistazien-Pesto:
- 60 g grüne Pistazien (geschält), ca. 60 ml (4 EL) Olivenöl, Meersalz

Zubereitung

1. Walisische Lammfilets auspacken, abtupfen und zugedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Für Zitronen-Gnocchi Kartoffeln mit Schale 20 – 30 Minuten in Salzwasser weichkochen. Häuten und noch heiß zerstampfen. Mit Eigelb, Zitronenabrieb, Gewürzen und eingeseibtem Mehl vermischen und zu relativ festem,



zusammenhaltendem Teig verarbeiten. Butter nach Gefühl verwenden, um richtige Konsistenz zu erhalten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen drehen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi ruhen lassen.

3. Für Pistazien-Pesto Pistazien mit Olivenöl und Salz pürieren.
4. Für Thymian-Butter, Thymian-Bund waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen. Butter in Topf bei niedriger Temperatur zerlassen. Thymian-Blättchen zugeben und nach Geschmack salzen. Bei niedriger Temperatur warm aber immer flüssig halten.
5. Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie schwimmen. Abseihen und in Schüssel mit 2/3 Thymian-Butter vermischen. Auf Tellern mit Pistazien-Pesto-Bett anrichten.
5. Lammfilets in heißer Pfanne von allen Seiten ca. 3 Minuten lang anbraten. Aus Pfanne nehmen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Auf Zitronen-Gnocchi geben und alles nochmals mit Thymian-Butter überträufeln.