



# Kotelett vom walisischen Lamm (g.g.A.) auf Spargeltagliatelle mit Kerbelsauce



## Zutaten

- 1 – 2 Karrees vom Walisischen Lamm
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 1 Zweig Rosmarin, gewaschen, im Ganzen
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- je 500 g grüner und weißer Spargel
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Kerbel
- 400 g frische Tagliatelle
- 4 EL Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- ½ Zitronen

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Lammkarree am Stück mit Olivenöl einreiben. Mit Knoblauch und Rosmarin auf Backblech in vorgeheiztem Backofen auf Kerntemperatur von 58 °C bis 60 °C ziehen lassen.
3. In Zwischenzeit grünen Spargel abspülen und untere Stangendrittel schälen. Holzige Enden abschneiden. Weißen Spargel komplett schälen und auch hier holzige Enden entfernen. Spargelköpfe beider Sorten abschneiden und restlichen Spargel mit Schäler längs in dünne Streifen abschälen. Öl in großer Pfanne erhitzen und Spargel darin 2 bis 3 Minuten unter Schwenken anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kerbel waschen, abzupfen und fein hacken. Einige Blättchen zum Garnieren bei Seite legen.

Zubereitungszeit:  
60 Minuten

Portionen: 4

Küche: europäisch,  
deutsch,  
schweizerisch,  
österreichisch

Zuschnitt:  
Karree/Kotelett



5. Lammkarree aus Ofen nehmen. Kurz ruhen lassen, dann in einzelne Koteletts zerteilen.
6. Tagliatelle in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen, in Sieb abseien und kurz kalt abspülen.
7. Tagliatelle zu Spargel in Pfanne geben. Frischkäse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kerbel unterheben.
8. Spargeltagliatelle sofort mit Lammkoteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Kerbel ausgarnieren.