



Lambchetta vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Pistazienfüllung, grüne Linguine, Pesto und langstieligem Brokkoli

Zutaten

- 1 Lambchetta (Brust) vom Walisischen Lamm (ca. 550 g), getrimmt, entbeint
- 5 g (1 TL) Fenchelsaat
- 2,5 g (½ TL) Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 g (1 TL) Paprikapulver, edelsüß
- 2,5 g (½ TL) getrockneter Oregano
- 2,5 g (½ TL) Salz
- 4 Sardellen in Öl, abgetropft, fein gehackt
- 50 g gehackte Pistazienkerne
- 4 EL plus 150 ml Olivenöl
- 500 g Linguine Nudeln
- 300 g langstieliger Brokkoli
- 50 g Parmesankäse
- 1 Bund Rucola Salat, geputzt, gewaschen
- 4 Stiele Minze, gewaschen, Blättchen abgezupft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung Fenchelsaat in Mörser fein zerstoßen, mit Pfeffer, Paprikapulver, Oregano und Salz mischen. Sardellen mit Pistazien und 2 EL Olivenöl zu Gewürzmischung geben und alles vermengen.
3. Lambchetta vom Walisischen Lamm aufrollen, trocken tupfen und mit Fleischseite nach oben legen. Pistazien-Würzmischung darauf verstreichen. Fleisch eng aufrollen und mit Küchengarn fest zusammenbinden.
4. 2 EL Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fleisch darin ca. 2 Minuten lang von allen Seiten anbraten. Her-ausnehmen und in Backofen ca. 30 Minuten garen. Pfanne auf Herd stehen lassen.
5. Während Lambchetta in Ofen gart, Linguine in kochendem Salzwasser garen. Brokkoli waschen, abtropfen lassen und längs halbieren. In Pfanne in heißem



Bratfett von Lambchetta-Zubereitung ca. 1 Minute anbraten. Dann ca. 100 ml Kochwasser von Linguine zugießen. Bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen.

6. Parmesankäse, 150 ml Olivenöl, Rucola und Minze in hohen Rührbecher geben und mit Stabmixer zu feinem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Linguine abgießen, ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Linguine mit Pesto und Kochwasser mischen.
7. Lambchetta aus Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, Küchengarn entfernen und Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Nudeln und Brokkoli anrichten.



Zubereitungszeit: 1 Stunde

Portionen: 4

Küche: europäisch, italienisch, mediterran

Zuschnitt: Brust