



Zutaten

- 8 Lammfilets
- Je einen Zweig Thymian, Rosmarin
- 1 Blatt frischer Lorbeer1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 200g Mafaldine
- Salz
- Kräuterolivenöl
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 16 halbierte Kirschtomaten
- 12 schwarze Oliven
- 12 Stielkapern

Hauptgang

Lammfilet mit Mafaldine, Pecorino und gerösteten Knoblauch-Chips

Zarte Lammfilets mit passender Aromatik neu interpretiert. Knusrige Chips begleiten hausgemachte schlotzige Pasta und zarte Filets von mildem Lamm.

So wird's gemacht:

1. Das Olivenöl erwärmen und die Kräuter, Knoblauch sowie Chili hinzugeben.
2. Öl beiseite stellen und 1 Stunde ziehen lassen, dann passieren.
3. Die Lammfilets würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.
4. Dafür das Kräuterolivenöl verwenden.
5. Mafaldine in reichlich Salzwasser ca. 9 Minuten kochen.
6. Abschütten und das Kräuterolivenöl hinzugeben, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

- 1 Bund Basilikum
- 1 El weißer Balsamico Essig
- Salz, grober Pfeffer
- Olivenöl
- 25g gehobelter Pecorino
- Ein Zweig Rosmarin und Thymian

7. Olivenöl in einem Topf erhitzen, dann Schalotten und Knoblauch hinzugeben.
8. Angehen lassen, dann die Tomaten, Oliven und Stielkapern hinzufügen.
9. Eine Minute leicht köcheln lassen, dann mit dem Balsamico Essig ablöschen.
10. Salz und Pfeffer hinzugeben sowie den grob kleingeschnittenen Basilikum.
11. Tipp: Selbstverständlich können auch andere Nudelsorten verwendet werden.
12. Anstatt Basilikum eignen sich auch andere Kräuter wie z.B. Salbei, Blattpetersilie, Bärlauch..