

Lammgeschnetzeltes mit Erdäpfelnudeln, Rucolapesto und gefüllten Tomaten



Zutaten für 4 Personen:

Lammgeschnetzeltes mit Rotweinsauce:

- 400 g Lammschulter oder -keule
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Pilze (Champignons)
- etwas Rosmarin od. Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 ml Rotwein
- 200 g Bratensaft od. Suppe

Gefüllte Tomaten:

- 4 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 EL Kokosfett
- 1/8 l Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

Kartoffelnudeln:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Dotter
- Salz, (Muskat)

Rucolapesto:

- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Rucola
- 10 g Pinienkerne
- 1/2 TL Zitronensaft
- 10 g Parmesan
- 80 ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und kochen.
2. In der Zwischenzeit die Deckel der Tomaten abschneiden und sie aushöhlen. Füllung zubereiten: Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und mit dem Kokosfett ein wenig anbraten. Die angebratenen Zucchini (evtl. mit den Kernen der Tomaten) und dem Sauerrahm vermischen und gut würzen.
3. Die Tomaten damit füllen und den Deckel wieder darauflegen. In eine Auflaufform geben und mit ein wenig Suppe untergießen. Die Tomaten dann 20 min vor dem Anrichten ins Backrohr bei ca. 160°C geben.
4. Kartoffelteig: Die gekochten Kartoffeln pressen, Butter und das Ei untermischen, Mehl und Salz dazu geben und gut verkneten. Teig zu einer Rolle formen, gleichgroße Stücke abschneiden und Nudeln formen.
5. Nudeln ca. 5 min im Salzwasser ziehen lassen und abschrecken.
6. Das Lamm in ca. 1 1/2 cm dicke Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Die geviertelten Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Mischung aus der Pfanne nehmen.
7. Im Bratenrückstand die Zwiebeln anschwitzen, Rosmarin/Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
8. Den Bratensaft oder die Suppe dazu gießen und das Fleisch mit den Pilzen untermischen. Die Sauce würzen und ziehen lassen.
9. Zubereitung des Pestos: Knoblauch schälen, klein schneiden, Rucola grob hacken. Knoblauch, Rucola, Pinienkerne, Zitronensaft, Öl und Parmesan fein pürieren und wenig nötig salzen.
10. Die Kartoffelnudeln in Butter anbraten und mit Pesto, Lammgeschnetzeltem und den gefüllten Tomaten anrichten und servieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

