Nudeln mit Lammfilet in Prosecco-Rahm

Fleisch-Gerichte » Lamm

Zutaten (4 Personen)

» 300g Penne
» Salz & Pfeffer
» 2 Zucchini
» 250g Cocktailtomaten
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 250ml Prosecco
» 250ml Schlagsahne
» 2 EL Stärke
» 1 Prise Muskat
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 3 EL süßer Senf
» 600g Lammfilet
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 Zweig Thymian
» 3 EL Butterschmalz

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Penne rigate in Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Zucchini waschen, trockentupfen, putzen und in Stücke schneiden. Kirschtomaten abbrausen, abtropfen lassen und in Spalten teilen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig dünsten. Zucchini, Kirschtomaten zufügen und andünsten. Erst den Prosecco, dann die Sahne angießen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit 1EL Wasser anrühren. Die Soße damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer sowie Senf abschmecken.

3. Die Lammfilets abbrausen, dann trockentupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Thymian abbrausen, klein schneiden. Das Fleisch mit Thymian und Knoblauch einreiben.

4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Lammfilets darin je nach Geschmack medium oder durch braten. Penne in der Soße schwenken, erhitzen, abschmecken, danach auf Tellern anrichten. Die Lammfilets in Scheiben teilen und auf die Pasta legen. Mit abgebrausten Kräuterzweigen garnieren und servieren.

Nährwerte: 860kcal/E56g/F41g/KH59g pro Portion

angelegt am: 16.01.2005 Rezept-Nr: 1398

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke