



ORCHIETTE MIT LAMMFILET

Zutaten:

400g Hokaido-Kürbis
1 Rote Beete, roh oder vorgekocht
3 EL Olivenöl
400g Lammfilet
3 Zweige Thymian
400g Orecchiette (Öhrchennudeln)
1 Becher Ziegenfrischkäse
150g Brombeeren
Salz, Pfeffer
200g Feldsalat
1 Schalotte
1 EL süßer Senf
3 EL Kürbiskerne
3 EL Himbeeressig
5 EL Walnussöl, Sahne

Zubereitung:

Mit einem Kugelausstecher (Pariser Löffel) Stücke aus rote Beete und Kürbis ausstechen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen. Salzen und 15 Minuten im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) garen. Lammfilets in einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweige dazugeben und bei 80° warm stellen. Orecchiette-Pasta al dente kochen. Gemüsebällchen, Ziegenkäse und zum Schluss Brombeeren begeben und würzen. Alles auf Tellern anrichten. Die Lammfilets aufschneiden darauf legen und mit Thymian dekorieren.

Für den Salat die Kürbiskerne anrösten, Schalotte fein hacken, mit Senf, Himbeeressig, Walnussöl und einem Schuss Sahne eine Vinaigrett anrühren. Salat anmachen und mit Kürbiskernen bestreuen.