Lamm-Karrée mit Steinpilz-Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl	1 Ei	2 EL Trüffelöl
Salz		

Für die Steinpilze:

80 g getr. Steinpilze	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	50 ml Lammfond	1 Zweig Rosmarin
1 EL Trüffelbutter	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für das Lammkarree:

4 Lammkarree	1 Knoblauchzehe	3 TL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 TL Oregano
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 Cherrytomaten	schwarzer Trüffel

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Steinpilze zum Aufweichen in etwas Wasser geben. Für den Nudelteig das Mehl mit dem Ei, einer Prise Salz und einem Esslöffel Trüffelöl zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, bis der Teig sich leicht von den Fingern löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 20 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank geben. Für das Lammkarree das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymian und den Rosmarin vom Strunk befreien. Das Lammkarree beidseitig salzen und mit dem Olivenöl bestreichen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Rosmarin einmassieren. Das Lammkarree kurz ziehen lassen. Für die Steinpilze die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem Rosmarin in etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen und die Flüssigkeit ausdrücken. Die Steinpilze in die Pfanne geben, die Temperatur erhöhen und alles kurz dünsten. Die Steinpilze mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Lammfond dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die marinierten Lammkarrees in einer Pfanne in etwas Olivenöl 20 bis 30 Sekunden pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Oregano bestreuen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Den Nudelteig ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Die rohen Tagliatelle großzügig mit Mehl bestreuen, sodass die restliche Feuchtigkeit dem Teig entzogen wird. Die Tagliatelle im kochenden Salzwasser zwei bis drei Minuten bissfest kochen. Das Wasser abschütten und die Nudeln mit dem restlichen Trüffelöl beträufeln. Im Bratensud der Lammkarrees die Steinpilzmischung und die Tagliatelle mit einem Esslöffel Trüffelbutter heiß schwenken. Vor dem Servieren die Cherrytomaten kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die Steinpilz-Tagliatelle in Nester auf Tellern mit den Lammkarrees anrichten, etwas Trüffel darüberreiben und mit den Cherrytomaten garnieren und servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 02. Februar 2015