

# Riesenmuschelnudeln, Lamm-Fleisch, Rote Bete, Pfannkuchen

**Für zwei Personen**

**Für die Riesenmuschelnudeln:**

8 Riesenmuschelnudeln	120 g Lammhackfleisch	2 kleine Rote Bete
2 EL Schmand	1 EL Doppelrahmfrischkäse	2 EL weicher Gorgonzola
1 Zwiebel	1 Msp. Kardamompulver	1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver	1 Msp. Chilipulver	2 Zweige Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

80 g Rucola	1 TL Honig	1 TL Senf
1 TL heller Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
Salz	Pfeffer	

**Für die Pfannkuchen:**

1 süße, reife Birne	80 g Mehl	1 Ei
50 ml Milch	2 EL brauner Zucker	1 TL Puderzucker
30 g Zartbitterschokolade (80%)	3 EL Butter	1 Prise Salz

**Für die Zimtsahne:**

100 ml Sahne	1 TL Puderzucker	1 Msp. Zimt
--------------	------------------	-------------

**Für den Punsch:**

50 g Zucker	3 Eigelb	1 TL Zimt
1 Zitrone	1 EL Orangenlikör	1 EL Rum
200 ml Weißwein	2 Orangen	100 ml Sahne
1 TL brauner Zucker		

**Für die Riesenmuschelnudeln:**

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Öl anschwitzen. Lammhackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Rote Bete schälen, sehr fein würfeln, ebenso zugeben. Mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und unter die Hack-Masse rühren. Alles kurz schmoren lassen. Schmand, Gorgonzola, und Frischkäse verrühren, würzen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form nebeneinander legen. Füllung in die Muschelmitte füllen, mit dem Löffel festdrücken und je einen Schmand-Gorgonzola-Löffel daraufsetzen. Nudeln in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten gratinieren. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

Rucola waschen, trockenschleudern. Senf, Honig, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit dem Dressing vermengen und als Beet auf Tellern anrichten und die Nudeln zuletzt daraufsetzen.

**Für die Pfannkuchen:**

Ei mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz cremig schlagen Milch zufügen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Birne waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Aus den Birnenhälften schmale Spalten schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen. Braunen Zucker einstreuen, Birnenspalten in 2 kleinen Kreisen ächerförmig in der Pfanne auslegen. Pfannkuchenteig auf die Birnenkreise geben. Wenn das Obst karamellisiert ist, die Küchlein wenden und fertig braten. Schokolade grob raspeln und vor dem Servieren drüberstreuen.

**Für die Zimtsahne:**

Sahne mit Zimt und Puderzucker steif schlagen

**Für den Punsch:**

Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zitrone ebenso halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zucker, Eigelb,  $\frac{1}{2}$  TL Zimt einige Minuten cremig aufschlagen. Likör, Weißwein, Orangen- und Zitronensaft zufügen und vorsichtig erwärmen. Sahne steif schlagen. Zucker mit der Orangenschale und dem übrigen Zimt vermengen und auf die Sahnehaube streuen.

Riesenmuschelnudeln mit Lammfleisch und Rote Bete & Birnen- Pfannkuchen mit Schokoladenraspeln & Orangen-Eierpunsch auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 07. Dezember 2017