

# Lamm-Filet mit Linguine und Dattel-Pesto

**Für zwei Personen:**

**Für das Lammfilet:**

1 Stück Lammfilet, a 250 g Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Linguine:**

8 Blätter Radicchio                      2 Eier                                      4 EL Olivenöl  
200 g Mehl                                      Salz

**Für das Pesto:**

6 Datteln                                      1 Knoblauchzehe                      60 g Pinienkerne  
3 EL Parmesan                              125 ml Gemüsefond                      3-4 EL Olivenöl  
1 Zweig Oregano                              2 Zweige glatte Petersilie                      1 TL edelsüßes Paprikapulver  
1/2 TL Kreuzkümmel                      Salz

**Für das Lammfilet:**

Das Lammfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Lammfilet kurz vorm Servieren in Streifen schneiden.

**Für die Linguine:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Eier verquirlen, Öl hinzugeben und salzen. Mehl dazugeben und mit einem Mixer verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken. Teig etwas ruhen lassen.

Teig ausrollen und mit der Hand schaben und zu Linguine formen oder nach Geschmack auf einem Brett mit dem Messer in Linguine-Form schneiden. Linguine kochen.

Zwischenzeitlich die Radicchio-Blätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

**Die abgetropften Nudeln in einer Schüssel mit Raddicchio-Blättern vermengen Für das Pesto:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend im MultiZerkleinerer fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Parmesan reiben. Oregano und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Fond, 3 EL Olivenöl, Parmesan, Oregano und Peterlilie verrühren. Datteln entkernen, grob hacken und unter das Pesto geben. Mit Salz, Paprikapulver und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Salge am 17. Juni 2020