

Penne Rigate mit Rotwein-Soße, Radicchio, Lamm-Koteletts

500 g Lammkoteletts	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 rote Zwiebel	400 g kurze Nudeln
2 Radicchio Trevisano	Zucker	50 g Butter
400 ml kräftiger Rotwein	300 g Sahne	1 Lorbeerblatt
0,5 Bio-Zitrone (Schale)	3 EL Balsamico	1 EL Honig
100 g Parmesan		

Die Lammkoteletts kalt abbrausen und sorgfältig trocken tupfen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und würfeln.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und abzupfen.

Kräuter grob hacken. Hälfte der Kräuter, etwas Olivenöl, Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Die Lammkoteletts damit mischen und einige Stunden marinieren.

Übrigen Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Eine Pfanne hoch erhitzen. Die Koteletts aus der Marinade heben, Marinade abstreifen.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf angebraten (je nach Dicke etwa 30 Sekunden). Das Fleisch muss im Kern noch roh bleiben.

Anschließend die Lammkoteletts wieder in die Marinade einlegen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Nudeln im kochenden Salzwasser knapp al dente (mit noch leichtem Biss) kochen.

Radicchio putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in die Pfanne zum Bratfett geben und erhitzen.

Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin sacht andünsten. Hälfte Radicchio in die Pfanne geben, mit einer Prise Zucker bestäuben und langsam karamellisieren lassen.

Die Butter hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit langsam um die Hälfte einkochen lassen.

Übrigen Thymian und Rosmarin in die Sauce geben. Sahne angießen, das Lorbeerblatt zugeben und alles sacht köcheln lassen.

Lammkoteletts auf ein Blech geben und im heißen Backofen 34 Minuten fertig garen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen, dabei 100 ml Kochwasser auffangen.

Nudeln und Nudelkochwasser unter die bereits fertige Sauce mischen und noch einige Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Balsamico, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Honig zu einem Dressing verrühren. Den übrigen Radicchio damit marinieren.

Zum Schluss den Parmesan fein reiben, zu den Nudeln geben und alles durchschwenken, so dass eine sämige Mischung entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Lammkoteletts und Radicchio-Salat servieren.

Daniele Corona am 12. Oktober 2020