

Orecchiette mit Lamm-Filet, Herbst-Gemüse, Brombeeren

Für 4 Personen

Orecchiette:

400 g Kürbis	1 Stück Rote Bete, roh	3 EL Olivenöl
400 g Lammfilet	3 Zweige Thymian	400 g Öhrchennudeln
1 Becher Ziegen-Frischkäse	150 g Brombeeren	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Blattsalat:

1 Schalotte	1 EL Senf, süß	3 EL Kürbiskerne
3 EL Himbeeressig	5 EL Walnussöl	Sahne

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orecchiette:

Von Kürbis und Rote Bete mit einem Pariser Löffel Stücke ausschneiden und mit zwei Esslöffel Olivenöl mischen. Salzen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Lammfilets in einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymianzweige dazu geben und bei 80 Grad warm stellen. Orecchiette-Pasta al dente kochen. Gemüsebällchen, Ziegenkäse und zum Schluss die Brombeeren begeben und würzen. Alles auf Tellern anrichten, die Lammfilets aufschneiden und darauf drapieren, zum Schluss mit Thymian dekorieren.

Blattsalat:

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

Andreas C. Studer am 31. Oktober 2008