

FRÄNKISCHE TAPAS



Lamm mit Rosmarinnudeln, Pfefferminzpesto und gebratenen Tomaten

Rezept für 4 Personen

Lamm

Zutaten:

750g Lamm (hier Vorderlauf)

Wurzelgemüse

1 große Zwiebel

4 Knoblauchzehen

Fleischfond oder -brühe

Zubereitung:

Das Lamm von allen Seiten anbraten, ebenso das klein geschnittene Wurzelgemüse, die Zwiebeln und den Knoblauch. In einem geschlossenen Bräter geben und mit dem Fond oder Brühe aufgießen. Bei 180° C ca. 1,5 Stunden braten und das Lamm gelegentlich wenden. Anschließend das Fleisch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne beidseitig anbraten.

Tipp: Die Lammstücke können auch direkt in der Pfanne gebraten werden. Dann sollte man sie einen Tag im Pfefferminzpesto einlegen.

Pfefferminzpesto

Zutaten:

1 Bund frische Pfefferminze

3 Knoblauchzehen

100 g Manchego (oder anderen milden Hartkäse)

150 ml Olivenöl

4 EL Pinienkerne

1 Stück gerieben Zitronenschale

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne beidseitig leicht anrösten. Blätter der Minze von den Stengel zupfen und die Knoblauchzehen in dünne Streifen schneiden. Den Hartkäse ebenfalls in kleine Stücke schneiden und mit dem Olivenöl und den anderen Zutaten mit einem Pürierstab fein häckseln. Eventuell noch Olivenöl hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es gern süßer mag, kann noch Zucker nach Geschmack hinzugeben.

Rosmarin Nudeln

Zutaten:

300 g Mehl
3 mittelgroße Eier
3 Rosmarinzweige
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Rosmarinblätter von den Stängeln mit der Hand abstreifen. Mit einem Wiegemesser die Blätter sehr fein schneiden. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem klein geschnittenen Rosmarin gut vermengen. Jetzt in der Mitte eine Kuhle machen und das Salz und die Eier hineingeben. Das Mehl von langsam von außen nach innen einrühren. Wenn das Mehl eingearbeitet ist, den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 10 Minuten kräftig durchkneten, bis er fest und nicht mehr klebrig ist. Eventuell noch Mehl hinzugeben. Den Teig nun zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig zu einer Rolle formen und in Stücke teilen. Die einzelnen Teigstücke extrem dünn ausrollen, bis sie fast durchsichtig sind. Auf ein zimmerwarmes Handtuch legen und den Teig darin einrollen. Wieder 5 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig ganz leicht mit Mehl bestäuben und von beiden Seiten zur Mitte hin nicht zu eng einrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Messerklinge unter die Nudeln schieben und den Teig hochheben. Jetzt sollten sich die Nudeln nach beiden Seiten selbst aufrollen. Wenn nicht, mit der Hand vorsichtig nachhelfen. Ich hänge sie zum Trocknen ca. 2 Stunden über einen Besenstil. Die getrockneten Nudeln im sprudelndem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und anschließend kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Rosmarinnudeln in einem Sieb gut abtropfen lassen und sofort servieren.

Gebratene Cocktailtomaten

Die Tomaten in einer Pfanne mit Öl bei mittlere Temperatur von allen Seiten braten. Nach ca. 5 Minuten, die klein geschnittenen Rosmarinblätter hinzugeben, salzen und pfeffern und weitere 5 Minuten braten. Zum Schluß eine Prise Zucker hinzugeben und karamelisieren lassen.