

TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL UND LAMMFILET

Tagliatelle mit Trüffel und Lammfilet

Festliche Gerichte werden derzeit auf dem Küchenatlas Blog gesucht – dafür wurden sogar von Villeroy und Boch ein paar wunderschöne Teller zur Verfügung gestellt um den Tisch passend einzudecken. Ich habe mir einen Pastateller und ein Olivenschälchen aus der Artesano Provençal Verdure Serie ausgesucht, denn festlich wird bei mir nicht nur zu Weihnachten gedeckt, sondern auch gerne mal vorab in der Adventszeit oder einfach nur wenn es gerade passt. Denn ganz ehrlich – es gibt diese Abende an denen man für ein schönes Abendessen, einen guten Wein und etwas Kerzenschein keinen besonderen Anlass braucht, sondern nur die richtige Stimmung!

Ich habe hier die Pasta mal wieder selbst gemacht, sie dann nur kurz in etwas Butter geschwenkt und mit ein paar Trüffelhobeln und einem zarten Lammfilet serviert. Dazu unser liebster Pinotage von Meerendal und ein schön eingedeckter Tisch.



Zutaten für 2 Personen:

2 Eier (L)

200g Mehl (Typ 405)

1 Prise Salz

1 Trüffel

3 Lammfilets (zusammen 250g)

etwas Sonnenblumenöl

50g Butter

1 kleine rote Zwiebel

1/2 Bund krause Petersilie

Zubereitung:

Eier, Mehl und Salz von Hand mindestens 5 Minuten zu einem festen, kaum noch klebenden Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mindestens 5x auf dickster Stufe durch die Pastamaschine ziehen, dabei jedes Mal falten. Dann mit jedem Durchgang auf eine dünnere Stufe schalten bis er sehr fein ist (bei mir Stufe 8 von 10). Die Teigbahnen kurz auf dem Pastaständer antrocknen lassen, dann zu Tagliatelle schneiden und noch ein paar Minuten aufhängen (endlich habe ich einen Pastaständer!).



Die Lammfilets von der Silberhaut befreien, die Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Filets leicht salzen und dann 6-8 Minuten braten (scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren).

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen.

Die Zwiebel klein schneiden und mit einem kleinen Flöckchen der Butter in eine Ecke der Pfanne geben. Die fertigen Filets aus der Pfanne nehmen, die Pasta in das kochende Wasser geben. 3 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie fein hacken und die restliche Butter zur Zwiebel in die Pfanne geben. Die Pasta abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Petersilie und etwas Trüffelsalz zufügen und alles gut miteinander vermengen. Es duftet wunderbar!

Die Lammfilets aufschneiden, die Pasta auf den passenden Tellern platzieren und das Lamm dazu legen. Als letztes noch ein paar dünne Scheibchen Trüffel auf der Pasta anrichten.



Ein Stück guten Parmesan und noch etwas fein gehackte Petersilie stelle ich in der Olivenschale mit auf den Tisch – so kann sich jeder nach Lust und Laune noch etwas Käse über die Tagliatelle reiben.

Ich wünsche euch einen bezaubernden Abend!



Ich bin übrigens kein großer Spezialist wenn es darum geht den Tisch einzudecken, kunstvoll gefaltete Servietten werdet ihr bei mir immer vermissen. Was aber ganz einfach ist und trotzdem süß aussieht ist, wenn man die Serviette als Dreieck faltet und das Besteck von einer Spitze aus einrollt.

