



Lamm-Medaillons mit Knoblauchbutter auf Nüdeli "La Chinoise"

Das Lammnierstück zählt zu den zartesten Stücken vom Lamm. Zu Medaillons geschnitten, nur ganz kurz, aber heiss angebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Knoblauchbutter beträufelt sind sie schnell zubereitet und vor allem sehr köstlich. Dazu die ganz feinen Nüdeli von "La Chinoise", sie sind noch feiner als die italienischen Fedelini. An einer leichten Tomaten-Zitronensauce mit Basilikum sind sie eine leckere Sommerpasta. Die Tomaten werden nur kurz gedünstet und geben den Nüdeli zusammen mit den Zitronenzesten einen fruchtig frischen Geschmack.

Zutaten (pro Portion)

180g	Lammnierstück
	Bratbutter
1	grosse Knoblauchzehe
15g	Tafelbutter
80g	Nüdeli "La Chinoise"
4	Piccadilly-Tomaten
1/3	Bio-Zitrone (Zesten)
2Tl	Zitronensaft
1El	frischer Basilikum, geschnitten
20g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lammnierstück zu gut 1cm dicken Medaillons schneiden, beidseitig salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Tomaten zu Würfeln schneiden, Basilikum zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel

hacken. Zesten von der Zitronenschale abziehen.

Nüdeli in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Knoblauch fein hacken. Butter schmelzen und den Knoblauch zugeben und höchstens leicht simmern lassen bis der Knoblauch ein wenig Farbe annimmt.

10g Tafelbutter leicht aufschäumen lassen. Zwiebel ca. 2 Minuten andünsten. Tomate, Zitronenzesten, Zitronensaft und Basilikum zugeben, mit wenig Pfeffer würzen. 5 Minuten dünsten. 2-3 El Pastawasser zugeben. Die Nüdeli in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Medaillons auf jeder Seite höchstens 1 Minute scharf anbraten. Nüdeli anrichten, die Medaillons darauf legen und mit der Knoblauchbutter beträufeln.







