

SCHWARZ-GRÜNE BANDNUDELN MIT GESCHMORTEM LAMMRAGOUT AUF EINEM BETT AUS WEISSEM SPARGELPÜREE UND IN SAFRAN EINGELEGTEM PECORINO PRIMO SALE



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

für die grünen bandnudeln

- 400g Mehl
- 100g Chicorée, gekocht und püriert
- 3 Eier
- 50ml Olivenöl
- q.s. Salz nach belieben

für die schwarzen bandnudeln

- 500g Mehl
- 4 Eier
- 50ml Olivenöl
- 1 Beutel sepia
- q.s. Salz

für die soße

- 500g Geschnitzeltes lammfleisch
- 0,2dl Olivenöl
- 1dl Leichte fleischbrühe
- 1 Becher weißwein
- 1 Knoblauch
- 1 Kleine zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Salbeiblätter
- q.s. Salz und pfeffer

für das spargelpüree

- 350g Weisse Spargelcreme
- 1/2dl Gemüsebrühe
- 50g Natives olivenöl extra

für den marinierten pecorino

- 300g Pecorino primo sale
- 2g Echten safran aus aquila
- 1 El weißwein

METHODE

für die grünen bandnudeln

- Direktteig, den Teig 30 Minuten gehen lassen, anschließend ausrollen und die Bandnudeln schneiden.

für die schwarzen bandnudeln

- Direktteig, den Teig 30 Minuten gehen lassen, anschließend ausrollen und die Bandnudeln schneiden.

für die soße

- In einem Topf die gehackte Zwiebel, den ungeschälten Knoblauch, die Chilischote und das Öl anbraten, das geschnetzelte Lammfleisch hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen, mit dem Weißwein ablöschen und die gehackten Kräuter und die Brühe hinzugeben und fertig garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

für das spargelpüree

- Die Spargelcreme mit der Brühe und dem nativen Öl ein paar Minuten erhitzen.

für den marinierten pecorino

- Den Käse in 1 Zentimeter dicke Würfel schneiden, den Safran und den Wein hinzugeben, vermischen und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Bandnudeln kochen, in der Lammsoße wälzen, anschließend das Spargelpüree als Spiegel auf den Tellern anrichten, ein Häufchen Bandnudeln in die Mitte geben und mit den Pecorino-Würfeln garnieren, die sich in der Zwischenzeit gelb verfärbt haben. Anschließend den Spargelcremespiegel mit einem Schuss nativem Olivenöl würzen.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Weisse Spargelcreme