

Fussili Doppia rigatura in Paprikaschaum mit Stücken aus der Lammkeule



Zutaten:

10 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
2 Zweige	<i>Rosmarin</i>
3 Zweige	<i>Thymian</i>
4 Zehen	<i>Knoblauch</i>
7	<i>Paprika, rot</i>
2	<i>Schalotten</i>
2 Esslöffel	<i>Balsamico-Essig, weiß</i>
500 Gramm	<i>Fussili Doppia rigatura</i>
50 Gramm	<i>Oliven, schwarz, ohne Kern</i>
50 Gramm	<i>Tomaten, getrocknet</i>
50 Gramm	Pinienkerne
20 Blätter	<i>Basilikum</i>
80 Gramm	<i>Parmesan, frisch gehobelt</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer</i>
	<i>Chili aus der Gewürzmühle</i>



Zubereitung:

1. Die Lammkeule küchenfertig herrichten.
2. In einer Pfanne mit drei Esslöffeln heißem Olivenöl ca. eine halbe Minute von allen Seiten anbraten.
3. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian sowie zwei angedrückte Knoblauchzehen dazugeben.
4. Dann alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und durch einen Entsafter pressen, so dass etwa 700 ml Saft entstehen.
6. Schalotten in feine Würfel schneiden, zwei Zehen Knoblauch fein würfeln.
7. In der gleichen Pfanne, in der die Lammkeule gebraten wurde, Schalotten und Knoblauch in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen und mit dem Paprikasaft ablöschen.
8. Den Sud auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
9. Je einen Rosmarinzweig und Thymianzweig zugeben, mit weißem Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken und etwas ziehen lassen.
10. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Fussili Doppia sigatura Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen, danach abschütten.
11. Den Paprikasud durch ein Sieb gießen und drei Esslöffel Olivenöl mit einem Pürierstab untermixen.
12. In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne anrösten.
13. Die schwarzen und grünen Oliven vierteln, die getrockneten Tomaten würfeln.
14. Basilikumblätter grob zupfen. Von einem Zweig Thymian die Blätter zupfen. Parmesan reiben.
15. Die Nudeln in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen und mit Pinienkernen, Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum- und Thymianblättern und Parmesan durchschwenken.
16. Den aufgemixten Paprikaschaum zugeben, kurz aufkochen lassen, die gebratene Lammkeule zugeben und servieren.