



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

Lammfilets in frischen Kräutern - Kürbisravioli - Haselnuss Butter

ZUTATEN

Lammfilet:

8 geputzte Lammfilets

Salz / Pfeffer

1 Zweig frischer Rosmarin

1 angedrückte Knoblauchzehe

20 g Butter

Butterschmalz zum Anbraten

100 g geschnittenen frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, ...)

Kürbisravioli:

Füllung:

500g Muskatkürbis

2 Zehen Knoblauch

5 Salbeiblätter

1 Zweig frischer Thymian

1 Zweig frischer Rosmarin

Butterschmalz

1 Schalotte

Salz/Pfeffer/Muskat

Nudelteig:

250 g Nudelmehl

2 Eier

2 El Sonnenblumenöl

1 Prise Salz

Haselnuss Butter:

200 g Butter

100 g gehackte Haselnüsse

Salz/Pfeffer



hr1-DOLCE VITA

- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 angedrückte Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Lammfilet:

Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in der Pfanne anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen Butter und frischen Rosmarin dazu geben. Mit der Butter begießen und aus der Pfanne nehmen. Im Backofen bei 180 °C ca. 3 Minuten weitergaren. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Die Lammfilets in den frischen Kräutern wälzen und mit den Ravioli und der Haselnuss Butter anrichten.

Kürbisravioli:

Den Kürbis mit Butterschmalz und frischen Kräutern im Ofen bei 160 °C weich schmoren, von der Schale lösen und in Butter angeschwitzte Schalotten Würfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Eier mit dem Öl und Salz verschlagen und nach und nach das Mehl hinzugeben. Der Teig ist ideal, wenn er nicht mehr an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen und so dünn wie möglich ausrollen. In 4 cm Abschnitten die Füllung darauf geben, zuklappen und mit dem Andrücken die Luft herausdrücken. Nun noch ausstechen und die Ravioli in kochendem und gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten garen.

Haselnuss Butter:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Butter über die Ravioli geben und einmal vorsichtig durchschwenken.