

# Lamm-Mignon mit Waldpilzen, Tagliatelle, Rahm-Soße

## Für 2 Personen

3 Lammignons, a 180 g	60 g Tagliatelle	200 g kleine Waldpilze
2 Schalotten	300 g krause Petersilie	1 Knolle Knoblauch
50 g Butter	20 ml Doppelrahm	20 ml Sahne (35 %)
20 ml Weißwein	Butter	Erdnussöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Petersilie zupfen und etwa sechs Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen und in einem Tuch ausdrücken. Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten hineingeben und schaumig werden lassen. Die Petersilie und den Doppelrahm hinzufügen und alles zweimal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne ohne jegliches Fett erhitzen und die Waldpilze dazugeben. Wenn der Saft der Waldpilze verdampft ist, die Butter und den Knoblauch begeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne aufgießen. Den restlichen Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl anbraten. Anschließend mit dem Weißwein und dem Rahm ablöschen und einkochen lassen. Die Lammignons waschen und trocken tupfen. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Lamm- Mignons von beiden Seiten anbraten. Das Lamm, die Tagliatelle, das Petersilien-Gemüse, die Waldpilze und die Knoblauch-Rahmsoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Bondolfi am 31. Januar 2011