

Lamm-Lachs-Geschnetzeltes, Möhren, Pistazien, Reis-Nudeln

Für 2 Personen

350 g Lammlachs	250 g griechische Reisnudeln	350 g Möhren
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	50 g geschälte Pistazienkerne
300 ml Fleischfond	2 EL Tomatenmark	1 TL Lebkuchengewürz
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pistazien fein hacken und beiseite stellen. Die Möhren schälen, halbieren und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Öl erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze braun anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Reisnudeln ins kochende Wasser geben. Einen Esslöffel Öl dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Einen Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Möhren und Zwiebeln darin kurz anbraten. Den Knoblauch abziehen und in die Pfanne pressen. Anschließend das Tomatenmark unterrühren. Das Fleisch und das Lebkuchengewürz ebenfalls untermischen. Die Fond hinzugeben und alles aufkochen lassen. Die Reisnudeln abgießen. Das Lammgeschnetzelte mit den Möhren, den Pistazien und den Reisnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 31. Januar 2012