

Lamm-Filet mit Linguine und Safran-Mandel-Soße

Für zwei Personen

200 g Lammfilet	200 g Linguine	2 Nektarien
1 Zitrone	200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
100 ml Wermut	1 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
40 g gemahlene Mandeln	1 EL Safranfäden	4 EL Olivenöl
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Petersilienblätter zupfen und feinschneiden. Nun die Sahne, zusammen mit dem Fond und dem Safran kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln und den Wermut anschließend unterrühren und die Sauce abgedeckt beiseite stellen. Die Nektarinen halbieren, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen. Hier-nach die Linguine in Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen. Die Nektarinstücke darin schwenken und beiseite stellen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Lammfiletstreifen darin rundherum drei Minuten braten. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in ein Sieb geben, abtropfen lassen und anschließend mit der Safran-Mandel-Sauce und der Petersilie mischen. Das Lammfilet mit den Linguine und der Safran-Mandel-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Neuner am 31. Oktober 2013