▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2024 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Strozzapreti mit Lammragout und Artischocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammragout:
4 Lammfilets
400 g geschälte Flaschentomaten, aus der Dose
4 vorgegarte Artischockenböden, aus der Dose oder tiefgekühlt
100 g TK-Favebohnen
10 Taggiasca-Oliven, ohne Stein in Öl
2 Frühlingszwiebel
2 Knoblauchzehen
2 kleine rote Chilischoten
2 Zweige Rosmarin
Kaltgepresstes Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm von beiden Seiten leicht salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. In einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur kurz anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin mit in die Pfanne geben und Fleisch noch etwas bräunen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Pfanne mit Rosmarin und Knoblauch aufgestellt lassen und weiter für das Ragout nutzen. Zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken, mit in die Pfanne geben und andünsten. Artischockenböden in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und Farbe annehmen lassen. Flaschentomaten durch eine „Flotte Lotte“ drehen und passieren. Artischocken mit Tomaten ablöschen, kurz einrühren und dann die Strozzapreti direkt aus dem Topf mit in die Sauce geben. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Favebohnen aus der Haut drücken. Beides zu den Nudeln geben. Oliven halbieren und mit etwas Öl zusammen in die Pasta geben. Chilischoten in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren unterrühren. Nochmals mit Salz abschmecken.

Für die Strozzapreti:
250 g Strozzapreti
2 Prisen Meersalz

Pasta in kräftig gesalzenem Wasser al dente kochen. So, dass sie im Ragout noch ziehen können und nicht zu weich werden.

Für die Garnitur:
20 g Parmesan
1 Zweig Minze

Parmesan über die angerichtete Pasta reiben. Mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.