



Lammrücken mit Herzmuscheln,(Vongole) Kartoffeln und Erbsen



Das brauchen Sie für 4 Personen

- 4 Lammrücken a 350 g
- 600 g Vongole
- 1 Stange Lauch
- 4 große Kartoffeln
- 400 g Erbsen (ersatzweise Dosenware)
- 4 Schalotten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1/8 Weißwein
- 1/2 TL Hot Pasta

Rezept

- Die Kartoffeln schälen und in 3 cm dicke Spalten schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Die Schalotten in Spalten schneiden, den Lauch putzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Muscheln (Vongole) mit den Schalen in einen Topf aus heißem Öl geben und warten bis sich diese öffnen.
- Anschließend die Schalotten und eine Prise Salz dazugeben.
- Nach ca. 1 Minute mit Weißwein ablöschen.
- Die Kartoffelstücke mit den Erbsen und Lauchringen in Öl langsam anbraten.
- Den Lammrücken in Öl heiß anbraten und anschließend 10 Minuten bei 160 Grad (Umluft) im Ofen garen lassen.
- Die Muscheln aus der Sauce entnehmen und von der Schale trennen.
- In den Sud ca 1/2 TL Hot Pasta hinzufügen und vermengen.
- Anschließend das Gemüse, die Muscheln und das Lamm gemeinsam anrichten und mit der Sauce übergießen.

Unsere Weinempfehlung zu Hot Pasta

- Süße, sonnengetrocknete Tomaten, herzhafter Chili und feiner Oregano, geben ein feines Spiel von Süße und Schärfe. Wie geschaffen für unsere körperreichen Rotweine aus dem kleinen Holzfass, dem Barrique.