



Lammgeschnetzeltes sardische Art mit Gnocchetti und gebackener Zwiebel

Typisch sardisch ist die Beilage, die Gnocchetti sardi, die kleinen Gnocchi sehen aus wie kleine Muscheln mit gerillter Oberfläche. Sie werden aus Hartweizengriess hergestellt und kommen meist mit saucenreichen Gerichten auf den Teller. Man könnte sie auch als Beilage neben dem Geschnetzeltem anrichten, aber wenn sie vorgekocht noch kurze Zeit in der Sauce mitgekocht werden, gibt das ein sehr wohlschmeckendes Ganzes.

Lammfleisch spielt eine wichtige Rolle in der sardischen Küche, es wird oft mit kräftigen Zutaten wie Oliven und Peperoni geschmort und mit viel wilden Kräutern gewürzt. Frischer Rosmarin muss in diesem Rezept für die sardische Kräutervielfalt als Ersatz erhalten.

Weisse Zwiebeln sind deutlich milder als ihre gelben Artgenossen. Werden sie mit der Schale mit Ofen gebacken, wird ihr Inneres sehr weich, fast schon leicht cremig. Mit etwas grobem Meersalz bestreut sind sie eine ganz delikate "Gemüsebeilage".

Zutaten (2 Portionen)

180g	Lammgeschnetzeltes (Schulter, Brust)
120g	Gnocchetti sardi
1El	Mehl
1	Zwiebel, ca. 50g
1	grosse weisse Zwiebel
12	schwarze Oliven, getrocknet
80g	rote Peperoni
2dl	kräftige Hühnerbouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
50g	Schafmilchjoghurt
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, Oliven entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Peperoni in schmale, kurze Streifen schneiden.

Lammgeschnetzeltes mit Küchenpapier trockentupfen, mit Mehl bestäuben und gut vermischen. Zusammen mit der Zwiebel ins heiße Öl geben und 2-3 Minuten braten, ohne darin herumzustochern. Dann mit einer Gabel wenden und weitere 2 Minuten braten. Peperoni zugeben kurz mitbraten und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Oliven und Rosmarinzweig zugeben, etwas pfeffern und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Rosmarinzweig herausnehmen und das Joghurt untermischen und offen ca. 10 Minuten leicht einkochen lassen. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gnocchetti in Salzwasser gar kochen (ca. 10 Minuten), abschütten und mit dem Geschnetzelten vermischen. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.

Gebackene Zwiebel

Ofen auf 200° vorheizen.

Wurzel- und Stielansatz von der weissen Zwiebel knapp wegschneiden, Zwiebel aber nicht schälen. Mit Olivenöl einpinseln und für 30 bis 40 Minuten in den Ofen schieben. Ofen auf 100° zurückstellen und die Zwiebel bis zum Anrichten warmhalten. Zwiebel mit einem Zackenmesser halbieren, verbrannte Schalen entfernen und beim Anrichten mit grobem Meersalz bestreuen.









Tipp vom Abwascher: Gratinform mit Alu-Folie auskleiden!