Tagliatelle mit Lammstreifen

Aus einem Rest vom gegarten Gigot lässt sich ein einfaches, aber delikates Pastagericht kreiieren. Damit das Fleisch nicht zäh wird, darf nur noch ganz kurz gebraten werden. Damit die Würze nicht zu kurz kommt, wird es in Olivenöl gebraten, das mit einer zerquetschten Knoblauchzehe und wenig Peperoncino vorab aromatisiert wird. Zum Schluss wird es mit den Tagliatelle in einem kleinen Sud mit Noilly Prat und frischem Thymian vermischt.

Zutaten (pro Portion)

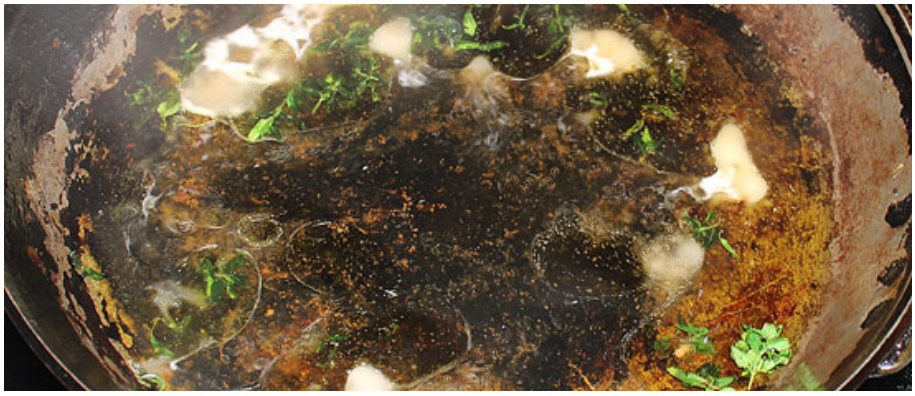
80g	Tagliatelle
100g	Lammgigot gegart
	(2 Tranchen, ca. 1cm dick)
1	Knoblauchzehe
2-3cm	Peperoncino
2-3	Zweige frischer Thymian
2El	Olivenöl
4cl	Noilly Prat
	Salz, ev. Pfeffer

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Etwas Pastawasser auffangen.

Gigot-Tranchen zu Streifen schneiden. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Knoblauch schälen und mit einem leichten Schlag mit einem Pfannenboden quetschen. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Olivenöl mässig erhitzen, Knoblauch und Peperoncino zugeben und dünsten bis der Knoblauch leicht braun wird. Beides aus der Pfanne nehmen. Lammstreifen kurz und heiss anbraten (1-2 Minuten) und wieder aus der Pfanne nehmen.

Noilly Prat und die Thymianblättchen zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Fleisch wieder zugeben, kurz aufwärmen, die Tagliatelle zugeben und alles gut vermischen, ev. etwas Pastwasser zugeben damit die Pasta schön geschmeidg wird. Ev. mit Pfeffer abschmecken.

Auf einem heissen Teller anrichten und mit einem kleinen Zweig Thymian garnieren.