

# Pastashop24.de

## Hauptgang: Lammlachse mit Kräuterkruste, Rosenkohl mit Speck, Rosmarintomaten und Tagliatelle 6 Colori

### Zutaten für 4 Personen:

250g Tagliatelle 6-Colori  
4 Stk. Lammlachse  
2 Bund Petersilie  
5 Zweige Rosmarin  
1 Bund Thymian  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Peperoni-Gewürz  
Olivenöl  
1 EL Semmelbrösel

### Rosmarintomaten:

12 Strauchtomaten  
2 Zweige Rosmarin

### Für den Fond:

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
250ml Rotwein  
400ml Lammfond  
(oder Lammknochen)  
50ml guten Balsamico  
2 EL kalte Butter  
Olivenöl

### Rosenkohl:

600g Rosenkohl  
magerer Speck



### Zubereitung:

Lammlachse von Sehnen und Fett befreien, salzen, pfeffern und ein wenig Peperoni-Gewürz einreiben. Für die Kräuterkruste die Kräuter, Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und Olivenöl im Mixer zerkleinern.

Für den Fond die Schalotte und Knoblauchzehe klein schneiden und in Öl andünsten. Wein, Fond und Balsamico angießen und langsam einkochen lassen. Sehr vorsichtig aufmixen und abschmecken. Die Reduktion mit kalter Butter Stück für Stück binden.

Backofen auf 200°C vorheizen. Rosenkohl putzen und bissfest kochen. Speck kleinschneiden und im Topf ausbraten. Rosenkohl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammlachse in der Pfanne von beiden Seiten gut anbraten, mit der Kräutermasse bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten weitergaren lassen. Tomaten und Rosmarin im Öl kurz anrösten.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.