

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪  
**Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska**



Anja Salge

**Unschuldiges Opfertier und kleine kampanische Zungen  
mit pastösem Brot der Wüste**

***Lammfilet mit Linguine und Dattelpesto***

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammfilet:**  
 1 Stück Lammfilet, à 250 g  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Lammfilet kurz vorm Servieren in Streifen schneiden.

**Für die Linguine:**  
 8 Blätter Radicchio  
 2 Eier  
 4 EL Olivenöl  
 200 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Eier verquirlen, Öl hinzugeben und salzen. Mehl dazugeben und mit einem Mixer verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken. Teig etwas ruhen lassen.

Teig ausrollen und mit der Hand schaben und zu Linguine formen – oder nach Geschmack auf einem Brett mit dem Messer in Linguine-Form schneiden. Linguine kochen.

Zwischenzeitlich die Radicchio-Blätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die abgetropften Nudeln in einer Schüssel mit Raddicchio-Blättern vermengen

**Für das Pesto:**  
 6 Datteln  
 1 Knoblauchzehe  
 60 g Pinienkerne  
 3 EL Parmesan  
 125 ml Gemüsefond  
 3-4 EL Olivenöl  
 1 Zweig Oregano  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 Salz, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend im Multi-Zerkleinerer fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Oregano und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Fond, 3 EL Olivenöl, Parmesan, Oregano und Peterlilie verrühren. Datteln entkernen, grob hacken und unter das Pesto geben. Mit Salz, Paprikapulver und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.