



## **Lamm-Filet auf Steinpilz-Ravioli mit grünem Spargel**

### **Zutaten:**

1 Bund Grüner Spargel (Thai Spargel)  
6 Lamm-Filets

Für den Nudelteig:

2 Eier  
200 g Mehl  
1 TL Olivenöl  
1 Prise Salz

Für die Pilzfüllung:

40 g getrocknete Steinpilze (einweichen, abtropfen und klein hacken)  
6 Champignons (waschen und klein hacken)  
1 Knoblauchzehen (schälen und pressen)  
2 EL Olivenöl  
6 EL Blatt-Petersilie (klein hacken)  
1 EL Thymian-Blättchen  
1 Becher Crème fraîche  
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 Becher Crème fraîche  
6 EL frischen, geriebenen Parmesan (nach Geschmack auch mehr!)  
1 TL Thymian-Blättchen  
Salz und Pfeffer  
Butter  
Olivenöl

### **Zubereitung:**

Nudelteig:

Alle Zutaten (Eier, Mehl, Olivenöl, Salz) zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann ½ Std., in Folie gewickelt, im Kühlschrank ruhen lassen.

Pilzfüllung:

Das Olivenöl erwärmen und alle Zutaten (bis auf Crème fraîche und Gewürze) dämpfen. Abkühlen lassen, Crème fraîche dazugeben und würzen. Alles gut vermengen.

Sauce:

Crème fraîche erhitzen, Parmesan einrühren, Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln:

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen. Die Füllung teelöffelweise verteilen. Die Zwischenräume mit verquirltem Eigelb bestreichen und eine 2. Nudelteigplatte auflegen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Zwischenräume fest andrücken und dann ausstechen. Ravioli in siedendem Wasser ca. 2 bis 3 Min. kochen.

Lamm-Filets:

Zunächst das Fleisch von allen Seiten sehr heiß und sehr kurz anbraten und für 6 Minuten bei 120 Grad Ober- & Unterhitze in den vorgeheizten Backofen geben. Erst vor dem Servieren salzen und pfeffern!

Spargel:

In einer Pfanne mit etwas Butter bei mittlerer Temperatur leicht bissfest anbraten.

Die Ravioli auf einem großen tiefen Teller anrichten, Lamm-Filets und Spargel abwechselnd, strahlenförmig darauf drapieren und die Sauce mit kreisenden Bewegungen darüber verteilen. Den Rest der Sauce in einer Sauciere dazustellen.