

## Bandnudeln mit Lamm und süßsaurem Kürbis

Nach Cettina Vicenzino "Sizilien in meiner Küche" S. 113

### Zutaten für 4 Personen:

320g Lammfleisch,  
aus Keule oder Nacken  
[Olivenöl extra vergine](#)  
70ml halbtrockener Rotwein  
25g Tomatenmark  
240g [Tomaten](#) aus der Dose  
von San Marzano  
200g Kartoffeln, geschält und  
1cm groß gewürfelt  
1 Schalotte, klein gehackt  
2 Knoblauchzehen, klein  
gehackt  
1 Karotte, klein gewürfelt  
1 Stange Staudensellerie, klein  
gewürfelt  
3 Stängel Petersilie, grob  
gehackt

### **FÜR DEN KÜRBIS**

600g Kürbis, etwa Muskat,  
Futsu Black oder Hokkaido  
Olivenöl extra vergine  
80g [schwarze Oliven](#), bereits  
entkernt von Orto di Liguria  
2 Knoblauchzehen, in  
Scheiben geschnitten  
1 Handvoll Minze, grob  
gehackt + mehr zum Garnieren  
Peperoncino-Flocken  
30ml [Weißwein](#)-oder  
[Apfelessig](#)  
10g feiner Zucker  
[Meersalz](#)  
Gemahlener Pfeffer  
320g [Pappardelle](#) von  
Rustichella d'abruzzo  
(im Original werden Mafaldine  
verwendet)  
4 gehäufte EL. frisch  
geriebener Pecorino

Für das Lammfleisch findet man in der Fleischerei Landl im 16. Bezirk die perfekte Ware. Eine fachkundige Beratung rundet den Besuch ab.

Das Lammfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen, das dauert etwas, lohnt sich aber dann in 1,5-2cm große Stücke schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, dann mit dem Rotwein ablöschen und den Alkohol etwas verdampfen lassen. Das Tomatenmark mit 200ml Wasser verrühren und gemeinsam mit den Tomaten zum Fleisch in die Pfanne rühren.

Die Kartoffeln mit dem restlichen Gemüse und der Petersilie mit in die Pfanne legen, salzen, pfeffern und zugedeckt sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei gelegentlich umrühren und die letzten 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Abschließend abschmecken.

Für den Kürbis den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Kürbis je nach Sorte schälen, die Kerne entsorgen und das Fleisch in 5mm dicke Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel leicht mit Olivenöl benetzen, dann salzen. Den Kürbis auf dem Backblech verteilen.

Die Oliven auf dem Kürbis verteilen und alles 10 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen. Dann den Knoblauch, die Minze und 1 Prise Peperoncino-Flocken darüber verteilen. Alles weiter 5 Minuten garen. Den Essig mit dem Zucker verrühren, über den Kürbis gießen und alles weitere 5 Minuten garen.

Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser aufsetzen. Wenn es aufkocht, grobes Meersalz einstreuen und die Pappardelle darin al dente kochen. Die Pasta abgießen und tropfnass mit der Sauce gut vermischen.

Die Pappardelle mit dem Lamm auf vier Teller als Nestboden verteilen. Darauf die Kürbisscheiben verteilen. Den Pecorino darüber streuen und das Ganze mit einigen Minzeblättern garniert servieren.

