Rezepte aus dem Österreichischen Lamm

© shutterstock.com/Miguel Guasch Fuxa

Lammrohschinken mit Melone

250 g Lammrohschinken, fein aufgeschnitten
Pökelsalz
Wacholderkörner
Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Thymian
Rosmarin
Knoblauch
Nelken
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlener Kaffee
½ Melone (z.B. Galiamelone), zu kleinen Kugeln geformt

Vom Lammschlögel nimmt man die Nuss oder die Schale und beizt mit einer feinen Mischung aus Pökelsalz, Wacholderkörnern, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Nelken, einer Prise Zimt und einer Prise gemahlenem Kaffee. Das Lammfleisch soll dann gut verschlossen zwei bis drei Wochen kühl gelagert werden. Dazwischen – besonders, wenn man mehrere Stücke hat – ab und zu umschlichten. Anstatt das Fleisch zu trocknen, kann ein schnelleres Ergebnis erzielt werden, indem man den Schinken bei niederer Temperatur im Backrohr, bei ca. 80 °C, ungefähr 2–3 Stunden langsam ziehen lässt (Kerntemperatur zumindest 62 °C). Die Melone halbieren, aushöhlen und aus der Frucht kleine Kugeln formen. Diese mit dem Lammrohschinken in der ausgehöhlten Melonenform anrichten.

© shutterstock.com/Fanfo

Steirisch Stew

1 Krautkopf (ca. 1 kg)
800 g Lammfleisch
6 mittlere Erdäpfel
4 Karotten
4 Kirschparadeiser
4 Zwiebeln
Kümmel
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
3 EL Butterschmalz zum Anbraten
1 Bund Bohnenkraut, gehackt
1 l Lammfond
50 g Butter
Zitrone

Vom Kraut den Strunk entfernen, dann in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und danach trocken schleudern. Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, grobes Fett entfernen. Erdäpfel, Karotten, Paradeiser und Zwiebeln kleinwürfelig schneiden. Kümmel und Knoblauch zusammen fein hacken. Fleisch salzen und pfeffern und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Nun alles abwechselnd in einen Topf schichten. Zuerst Kraut, dann Fleisch, Paradeiser, Erdäpfel, Karotten und Zwiebeln, abschließend mit Kraut enden. Jede Schicht mit Kümmel, Knoblauch und Bohnenkraut würzen. Mit Fond aufgießen und für 1 ½ Stunden ins 220 °C heiße Backrohr geben. Gegen Ende der Backzeit Butterflocken darauf setzen, nochmals kurz überbacken, anrichten und mit Zitrone beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

© shutterstock.com/Yulia Davidovich

Joghurt-Topfen-Terrine

170 g Schafstopfen, passiert
150 g Staubzucker
500 g Schafsjoghurt
6 Blatt Gelatine
Saft von 1 Orange
2 EL Zitronensaft
300 g Schlagrahm
1 Kiwi, in Scheibchen geschnitten
1 Banane, in Scheibchen geschnitten
einige Blätter Minze
Erdbeersoße
250 g Erdbeeren
50 g Staubzucker
1 EL Grand Marnier
2 EL Zitronensaft
2 EL Schafsjoghurt

Schafstopfen mit 150 g Staubzucker verrühren und Joghurt langsam in den Topfen einrühren. Die Gelatine ca. 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, und dann gut ausdrücken. Orangen- und 2 EL Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Diese Mischung anschließend in die Topfen-Joghurt-Masse einrühren und etwas anziehen lassen. Schlagrahm steif schlagen und unter die Topfen- Joghurt-Masse heben. Das Ganze in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für die Erdbeersoße die Erdbeeren passieren. Das Erdbeerpüree mit 50 g Staubzucker, dem Grand Marnier, 2 EL Zitronensaft und 2 EL Joghurt verrühren. Mit dem Pürierstab mixen, bis es cremig wird. Die Joghurt-Topfen-Terrine stürzen, in dicke Scheiben schneiden und mit einigen aufgeschnittenen Erdbeeren sowie den anderen Früchten anrichten. Erdbeersoße dazugeben und mit den Minzeblättern garnieren.

kochbuch

© shutterstock.com/Catherine77

Glasierte Lammleber mit Kirschäpfeln

2 Äpfel, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Scheiben geschnitten
3 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
750 g Lammleber, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten
6 EL Olivenöl
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
Salz
Pfeffer
Majoran
4 TL Kirschkompott oder alternativ Preiselbeermarmelade

Die Apfelscheiben in eine Pfanne geben, etwas Wasser dazu gießen und mit Zucker und Zitrone nicht zu weich dünsten. Die Leberscheiben in nicht zu heißem Öl auf beiden Seiten anbraten und fertig garen. Die Leber sollte noch rosa sein. Die Zwiebelringe separat kross anrösten. Die gebratene Leber mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Apfelscheiben mit Kirschkompott und der Leber sowie den Zwiebelringen anrichten. Anstatt Kirschkompott passt auch Preiselbeermarmelade vorzüglich.

© shutterstock.com/VICUSCHKA

Lammrücken mit Kräuter-Senfkruste

1,2 kg Lammrücken, ausgelöst
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten
Kräuter-Senfkruste
100 g Butter
200 g Brösel
1 Ei
2 TL Petersilie, gehackt
1 EL Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian), gehackt
5 TL Estragonsenf
Öl
Rotwein
Salz
Pfeffer

Fleisch sauber parieren, würzen, in heißem Öl rundum gut anbraten, in eine feuerfeste Form geben, mit der Kräuter-Senfmasse dick bestreichen und mit 2 EL Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 °C etwa 30 Minuten braten, danach noch einige Minuten rasten lassen. Alle weiteren Zutaten für die Kräuter-Senfkruste vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den Bratenrückstand mit etwas Wein ablöschen und kurz aufkochen. Wer möchte, kann die Soße mit einem Stück kalter Butter montieren.

Als Beilagen empfehlen sich gebratene Frühlingszwiebeln und Erdäpfel.

© shutterstock.com/Foxys Forest Manufacture

Lammburger

600 g Lammfaschiertes
Salz
Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt
1 TL Oregano
½ Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen
4 Vintschgerl (dunkle Weckerl)
1 Paradeiser, in Scheiben geschnitten
½ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
4 Scheiben Schafschnittkäse
8 Oliven
4 Salatblätter

Das Faschierte mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Oregano, der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch gut mischen und zu 4 Laibchen formen. Diese in einer Pfanne von beiden Seiten zuerst scharf, dann leicht braten, bis sie innen gerade noch rosig sind.Die Vintschgerl durchschneiden und die Innenseiten toasten. Mit den fertigen Laibchen, Paradeiser- und Zwiebelscheiben sowie mit dem Schafskäse, den Oliven und den Salatblättern belegen und zusammenklappen.

Buchvorstellung

Im Verlag Anton Pustet ist das mittlerweile 5. Kochbuch des Grazer Kochbuchautors Taliman Suga (Initiator der seit 2011 jährlich stattfindenden Kochbuchmesse Graz und des Österreichischen Kochbuchpreises Prix Prato) erschienen. Nach „Christmas in Europe" und den Themenkochbüchern zu Bier, Käferbohnen und Fisch widmet er sich im vorliegenden Buch dem Lamm in allen Facetten. Schon das ansprechende handliche Format dieser Kochbücher lädt zum Gustieren ein und die Serie von Rezepten, die dem feinen Lammfleisch sehr gerecht werden, fordern zum Nachkochen auf. Lammfleisch als gesundes, regional verfügbares Nahrungsmittel präsentiert der Autor in einfach nachzukochenden Zubereitungsarten und stellt auch eine Anzahl von Rezepten mit Schafmilchprodukten vor.

Wer die Sluga-Bücher kennt, weiß, dass auch Basisinformationen zu Geschichte, Einkaufstipps, Vielfalt der Rassen und dem gesundheitlichen Wert des Lammfleisches im Buch ausführlich enthalten sind. Als regions-affiner Autor verwendet Taliman Sluga durchwegs Zutaten und Beilagen, die in der Steiermark, respektive Österreich in hoher Qualität erhältlich sind.

Taliman Sluga
Das österreichische Lamm-Kochbuch, 256 Seiten, 112 Rezepte, € 19.90
ISBN 978-3-7025-1006-0,
Verlag Anton Pustet, Salzburg