



Lechtal Lamm

Rezepte mit Lechtal-Lamm

Die für die folgenden Rezepte benötigten Fleischstücke erhalten Sie bei den Metzgereien, die Lechtal-Lamm anbieten. Alle Kontaktdaten finden Sie unter www.lechtal-lamm.de. Wir empfehlen eine telefonische Vorbestellung. Die Rezepte stammen von Josef Unertl, Küchenchef im Riegele Wirtshaus.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen und einen guten Appetit!

Ihr Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e.V.

Lammpralinen

Zutaten für 8-12 Pralinen:

- 120g rohes oder gebratenes Lammfleisch
- 20g fein geschnittene Zwiebeln
- 1 Eigelb
- 5 EL Sahne
- Etwas Rotwein
- Etwas Mandarinen- oder Orangensaft
- Haselnusskrokant

Zubereitung:

Das rohe Lammfleisch in der Pfanne kurz anbraten und in einem Topf mit wenig Wasser, etwas Rosmarin und Lorbeer weich kochen bis es zerfällt. Das gebratene Lammfleisch wird nur gekocht. Anschließend das weichgekochte Fleisch mit Zwiebeln, Eigelb, Sahne, Rotwein, Mandarinen- oder Orangensaft und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab solange mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Sollte die Farce zu fest sein, etwas Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz in den Kühlschrank geben. Anschließend die Hände befeuchten und aus der Masse kleine Bällchen formen, im Haselnusskrokant wälzen und auf Spieße aufstecken. Bis zum Verzehr kühlen.

Lammhaxe mit Kirschsauce

Zutaten für 2 Personen:

- 4 hintere oder 6 vordere Lammhaxen
- 2 Stangen Rosmarin
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Lammsauce (erhalten Sie fertig vorbereitet bei den Metzgereien)
- 100 g Süßkirschen
- 1 EL Kartoffelstärke
- 2 cl Kirschlikör
- 100 ml Kirschsaff

Zubereitung:

Lammhaxen mit dem Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Ein paar Rosmarinnadeln zwischen Fleisch und Knochen stecken. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Lammhaxen senkrecht in ein entsprechendes Reindl stellen (die Metzger schneiden die Haxe so zu, dass sie senkrecht stehen bleiben). In das Reindl kein Fett geben, sondern nur Wasser und etwas Salz. Lammhaxen ins Bratrohr schieben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad braten, dann auf 100 Grad zurückschalten und ca. 2,5 Stunden reifen lassen. Nach einer Stunde mit der fertigen Lammsauce aufgießen. Nach dem Ende der Garzeit die Lammhaxen warmstellen, den Fond aus dem Reindl in einen Topf schütten und Kirschlikör, Kirschsaff und Kirschen dazugeben. Einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Kartoffelstärke abbinden. Die Sauce sollte einen seidigen Glanz haben. Den restlichen Rosmarin in die Knochen der Haxen stecken und auf einem Teller anrichten. Mit einem Löffel etwas Sauce über die Haxen gießen, so dass sie glänzen. Als Beilagen eignen sich gebratene Apfelspalten, Karotten, Zucchini, gebratene Polenta, Kartoffeln oder Bohnen.



Lechtal Lamm

Lamm-Schulter und Lamm-Rollbraten

Schulter und Rollbraten vom Lechtal-Lamm sind von den Metzgereien bereits in Scheiben geschnitten, sous-vide gegart und in kochfeste Beutel eingeschweißt. Der Rollbraten ist mit Kalbsfarce, Knoblauch, mediterranen Gewürzen und getrockneten Tomaten gefüllt. Schulter und Rollbraten erhalten Sie fertig portioniert bei den beteiligten Metzgereien.

Zutaten für 1 Person/1 Portion:

- Lamm-Schulter oder Lamm-Rollbraten
- Lammsauce (erhalten Sie fertig vorbereitet bei den Metzgereien)
- 2 Zweige Cocktailtomaten
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Frischer Thymian und Basilikum
- 50 g gefrorene Zwetschgen
- Etwas Balsamico
- 100 ml ungewürzte Gemüsebrühe

Zubereitung:

Lamm-Schulter

Beutel mit der Lammschulter in einen Topf mit Wasser geben und knapp unter dem Siedepunkt ca. 15 Minuten erwärmen. In der Zwischenzeit Cocktailtomaten waschen, mit Olivenöl benetzen, salzen, Basilikum und Thymian zu den Tomaten legen und im Backrohr bei 180 Grad ca. 5-7 Minuten braten. Die Haut der Tomaten sollte aufspringen, die Tomaten aber nicht matschig sein. Die Zwetschgen mit Balsamico und Brühe in einen Topf geben, auskochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit etwas Salz abschmecken. Beutel mit der Lammschulter aufschneiden, Inhalt auf die Teller verteilen, mit Zwetschgensoße einstreichen, Cocktailtomaten am Zweig dazulegen. Dazu passt frisches Baguette oder Kartoffelgratin.

Lamm-Rollbraten

Beutel mit dem Rollbraten ca. 10 Minuten in einem Topf mit Wasser erwärmen. Anschließend den Beutel aufschneiden und die Rollbratenscheiben in eine heiße Pfanne legen und mit der Lammsauce sprudelnd aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einem Teller anrichten und mit der Sauce bedecken. Dazu passt ein Pastinakenpüree oder Kräuterkartoffeln mit Tomatensalat. Sie können die Rollbratenscheiben auch grillen oder in der Pfanne anbraten. Dazu passt ein leichter Joghurt dip oder Knoblauchmayonnaise.

Lammsalat mit Auberginen

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Lammrücken (ohne Knochen) oder Lammhüfte
- 1 große Aubergine
- 100 ml Orangen-Basilikumöl
- 200 g Rucola
- Salz, Pfeffer
- 1 Mango

Zubereitung:

Lammfleisch in feine, dünne Streifen schneiden, salzen und in der Pfanne mit etwas Orangen-Basilikumöl anbraten. Auf einem Teller mit Küchentrepp warm stellen. Aubergine in mittelgroße Würfel schneiden, Mango schälen, entkernen und ebenfalls in mittelgroße Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer marinieren und beides anbraten. Rucola auf die Teller verteilen, mit Balsamico und etwas Olivenöl beträufeln, den lauwarmen Auberginen-Mangosalat darauf verteilen und obenauf das warme Lammfleisch legen. Großzügig das restliche Olivenöl in Streifen über den Salat gießen. Dazu passt ein knuspriges Baguette oder ein Focaccia mit Oliven.