

Lammschmetterling

1,5 - 2 kg Lammschlegel ohne Knochen
2 TL Salz

Gewürzpaste:

2 TL Koriandersamen
2 TL schwarze Pfefferkörner
1/2 TL Gewürznelken
3 Orangen, nur abgeriebene Schale
6 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL Öl extra nativ

Salz-Zitronen: (2 Wochen im Voraus zubereiten)

8 Bio-Zitronen, gewaschen
16 EL grobes Meersalz
8 frische Lorbeerblätter
2 EL schwarze Pfefferkörner
ca. 7 dl Zitronensaft

Gewürzpaste: Koriandersamen, Pfefferkörner und Gewürznelken im Mörser fein zerstoßen, mit restlichen Zutaten mischen. Fleisch damit einreiben, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, 3-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Etwa 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch mit Salz würzen, über der Tropfschale auf den Rost legen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei starker Glut anbraten. Dann die Belüftungsschlitze etwa dreiviertel schließen und das Fleisch zugedeckt ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze grillen, bis 55 Grad Kerntemperatur erreicht sind. Den Lammschmetterling vom Grill nehmen, zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Salz-Zitronen: Zitronen der Länge nach vierteln, so dass sie am unteren Ende noch zusammenhal-

ten, mit Meersalz füllen. Mit Lorbeer und Pfeffer in ein Glas füllen, ganz mit Zitronensaft bedecken, verschließen und mindestens 2 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen. Sie sind mehrere Monate haltbar.



bunte Lammfleisch Spieße

1 kg magere Lammschulter
4 Ananasscheiben
3 grüne Paprika
10 kl. blanchierte Zwiebeln
10 kl. Tomaten
1/8 lt. Sojasauce
2 EL Öl
1 TL Knoblauchgewürz
1 TL Basilikum gerebelt
1/2 TL Ingwer gemahlen
1/2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen

Die Lammschulter würfeln. Ananasscheiben und Paprikaschoten in 4-5 große Quadrate schneiden. Mit allen anderen Zutaten in eine Glas- oder Porzellan-schüssel geben und mindestens 12, höchstens 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Fleischstücke, Ananas- und Paprika-quadrate, Zwiebeln und Tomaten im Wechsel auf die Spieße stecken. Unter häufigem Wenden ca. 15 min grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bestreichen.

Lammkoteletts mit Paprika-Baguette

2 Knoblauchzehen
1-2 kleine Zweige Rosmarin
2-3 Zweige Thymian
6-7 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Lammstielkoteletts (à ca. 60 g)
1 mittelgroße Zwiebel
1/2 kleine rote Paprikaschote (ca. 40 g)
40 g weiche Butter
1 TL Paprikamark
Salz
12 Scheiben Baguette (ca. 180 g)
je 250 g rote und gelbe Kirschtomaten
ca. 2 EL Balsamico Essig

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschüt-teln und bis auf etwas zum Garnieren grob hacken. Ca. 5 Esslöffel Olivenöl, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter verrühren. Lammkoteletts waschen, trockentupfen und mit der Marinade bestreichen. Zugedeckt und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Pa-prika waschen und ebenfalls fein würfeln. But-ter, Paprika, 1 Teelöffel Zwiebelwürfel und Pa-prikamark verrühren. Mit etwas Salz würzen. Baguettescheiben mit Paprikabutter bestreichen. Tomaten waschen, gut abtropfen lassen und halbieren. Essig, restliche Zwiebeln, etwas Salz und Pfef-fer verrühren. Übriges Olivenöl zum Schluss dar-unter schlagen. Tomaten mit der Vinaigrette mischen. Koteletts gut abtropfen lassen und auf dem vorge-heizten Grill unter Wenden 8-10 min. garen. In den letzten 2 Minuten mit den Kräutern und dem Knob-lauch aus der Marinade bestreichen und salzen. Baguettescheiben mit der unbestrichenen Seite ebenfalls auf den heißen Grill legen und 1-2 Minu-ten rösten. Koteletts mit geröstetem Brot und Toma-ten Salat servieren. Mit restlichen Kräutern garnieren.

Lammkoteletts mit gegrillten Peperoni

12 Lammkoteletts
6 EL Senf à l'Ancienne
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

2 Peperoni

Senf und Öl mischen und die Lammkoteletts damit einstreichen und bei nicht zu starker Hitze beidseitig je 3 - 5 Minuten goldbraun grillen. Die Koteletts immer wieder wenden. Peperoni waschen, halbieren, Kerne und weisse Rippen entfernen und neben den Koteletts grillen. Nach Belieben die gegrillten Peperoni in breite Streifen schneiden und mit den Lammkoteletts anrichten. Pfeffer und Salz separat dazu servieren.



Für Auskünfte stehen wir Ihnen während der Bürozeiten Mo. bis Fr. von 7:00 bis 15:00 zur Verfügung. Außerhalb der Bürozeiten sprechen Sie bitte auf den Anrufbeantworter (Name und Telefonnummer).

Telefon: 02742 / 72186 - 00

Obmann Johann Hörth 0664/1615077
E-Mail Hr. Hörth:
schafundziege@aon.at

Vermarktung:
Fr. Steinböck Ingrid DW 33

Sekretariat:
Fr. Geith Christine DW 34

Zuchtangelegenheiten:
Fr. Ableitinger Sonja DW 35

FAX DW 36

Unsere E-Mailadresse lautet:
schafzucht@lk-noe.at

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.schafundziege.at

NÖ Lammfleisch frisch erhältlich bei:



Grillen mit Lammfleisch

Lamm ist ideal für den Grill, weil es gleichmäßig mit Fett durchzogen ist. Kleine Stücke gelingen genauso wie eine Lammkeule oder gar ein ganzes Tier, so wie es in Griechenland Usus ist. Schneiden Sie zuvor überschüssiges Fett ab und entfernen Sie bei größeren Stücken die dünne, durchsichtige Haut, die das Fleisch umgibt.

Lammfleisch sollte Zimmertemperatur haben, wenn es bei mittlerer Hitze auf den Grill kommt.

Lammfleisch ist fertig, wenn sich außen eine knusprige Haut gebildet hat. Dabei darf es innen noch rosig, aber nicht mehr blutig sein. Nach dem Grillen salzen.

Große Stücke Lammfleisch vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, dafür mit Folie locker abdecken.

