



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 25. August 2016

Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) in der kalten Jahreszeit - wärmstens zu empfehlen

Gemeinsames Kochen und Genießen: Die kalte Jahreszeit eignet sich bestens, um bei leckerem Essen Zeit mit Freunden zu verbringen. Mit deftigen Gerichten kann man bei den Gästen an langen Winterabend sicherlich punkten.

An den Festtagen wird dann für die ganze Familie gekocht, die sich traditionell versammelt und gespannt auf die schönen Geschenke wartet. Das gemeinsame Essen steht trotz des bunt geschmückten Weihnachtsbaums im Fokus, doch es muss nicht immer die klassische Weihnachtsgans sein: Lammgerichte eignen sich bestens als kulinarische Alternative zu den gängigen Festtagsgerichten.

Damit die Gerichte besonders gut gelingen, sollte der Koch auf hochwertiges Fleisch setzen. Mit Walisischem Lammfleisch ist er auf jeden Fall gut beraten, denn es überzeugt mit herausragender Qualität und ist ein Garant für unverwechselbar guten Geschmack. Die EU-Kommission verlieh Lammfleisch aus Wales auch deshalb das Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“.

Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter: <http://walisischeslamm.eu/>.

Pressekontakt:

Kristina Stuppi, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: stuppi@move-communications.com
Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: kunze@move-communications.com
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Hier eine Auswahl an Rezepten mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.), die jeden Feinschmecker genussvoll durch die kalte Jahreszeit bringen:

Walisisches Lammkarree (g.g.A.) - Weihnachtsvariation



Zubereitungszeit: 60 Minuten

Portionen: 4

Küche: walisisch

Zuschnitt: Karree

Zutaten:

2 magere Walisische Lammkronen

2 in Sirup eingelegte, geschälte Ingwerwurzeln

300 ml süßer Cidre

1 Zimtstange

1 Prise Zimt

1 Prise Piment

15 ml (1 EL) Orangenmarmelade ohne Schale

Garzeiten:

Medium: 25 Minuten pro 450 g - 500 g plus 25 Minuten

Well done: 30 Minuten pro 450 g - 500 g plus 30 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen und Garzeiten für Walisische Lammkarrees gemäß Angaben berechnen.
2. Lammkarrees von der Fleischseite in den Fettdeckel einschneiden und die Schnitte mit Ingwer füllen.
3. Bräter mit Folie auslegen und Lammkarrees hineinlegen. Mit ein paar Esslöffeln Cidre und einem Esslöffel Ingwersirup benetzen. Ohne Deckel gemäß Garzeitberechnung braten.
4. Verbliebenen Cidre in kleiner Pfanne mit Zimtstange und zwei Esslöffeln Ingwersirup, den Gewürzen und der Orangenmarmelade bei mittlerer Hitze schnell für 10 - 15 Minuten einköcheln lassen bis die Sauce um etwa die Hälfte reduziert wurde.
5. Lammkarrees mit der Cidre-Reduktion und weihnachtlichen Beilagen servieren.





Weihnachtsrisotto mit Walisischem Lamm (g.g.A.)



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Portionen: 3
Küche: britisch
Zuschnitt: Keulensteak/Nackenfilet

Zutaten:

225 g Keulensteak oder Nackenfilet vom Walisischen Lamm, gewürfelt
15 ml (1 TL) Olivenöl
1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
2 mittelgroße Lauchstangen, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten
225 g Arborio-Risottoreis
50 g getrocknete Cranberries
2 Stk. Sternanis
Salz und Pfeffer
150 ml Weißwein
600 ml Lammfond

Für die Dekoration: Ruccola und gemischte Salatblätter

Zubereitung:

1. Olivenöl in großer Pfanne erhitzen. Würfel vom Walisischen Lammfleisch 1 Minute von allen Seiten anbraten, Knoblauchzehe und Lauch nacheinander dazugeben und alles ca. 2 Minuten garen lassen.
2. Arborio-Reis, Cranberries, Sternanis sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles gut vermengen. Wein hinzufügen und alles im Wein köcheln lassen. Dann ca. $\frac{3}{4}$ vom Lammfond zufügen (Rest behalten, um Konsistenz des Risottos am Schluss zu verändern, wenn nötig).
3. Ohne Deckel ca. 15 - 20 Minuten weiter rühren und köcheln lassen. Nach Bedarf Lammfond hinzugeben.
4. Anrichten mit einem Topping aus Ruccola und gemischten Salatblättern.





Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Rosmarin, Birnen und Birnencidre



Zubereitungszeit: 100 Minuten

Portionen: 6

Küche: britisch

Zuschnitt: Keule

Zutaten:

1 Keule vom Walisischen Lamm, ca. 1kg
4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
1 große Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
1 großer Zweig frischer Rosmarin, gehackt
Salz und Pfeffer
2 Birnen, entkernt und in Scheiben geschnitten
300 ml Birnencidre
150 ml Lammfond

Garzeit:

Medium: 25 Minuten pro 450 g/500 g plus zusätzliche 25 Minuten

Well Done: 30 Minuten pro 450 g/500 g plus extra 30 Minuten

Dazu: gedämpftes Gemüse der Saison

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. In großer Salatschüssel Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Rosmarin, Salz und Pfeffer zusammengeben und vermengen.
3. Im Anschluss alles auf Boden eines großen Bräters verteilen. Birnenscheiben dazugeben und leicht unterheben.
4. Keule vom Walisischen Lamm auf Kartoffeln und Birnen platzieren. Mit Birnencidre begießen und Lammfond über Kartoffeln gleichmäßig verteilen. Erste Hälfte der Garzeit mit Aluminiumfolie bedecken, danach Folie entfernen.
5. Mit gedämpftem Gemüse der Saison servieren.





Schulterbraten vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterfüllung, Risotto von Perlgrauen und Tomaten



Zubereitungszeit: 120 Minuten

Personen: 4

Küche: deutsch

Zuschnitt: Schulter

Zutaten:

Für die Lammschulter mit Kräuterfüllung

1,5 kg Schulter vom Walisischen Lamm

Salz, Pfeffer

je 2 - 3 Zweige Rosmarin und Thymian

Knoblauch

2 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt

1 kleine Stange Lauch, geputzt und grob geschnitten

1 Karotte, geschält und grob gewürfelt

¼ Sellerieknolle, geschält und grob gewürfelt

1 EL Tomatenmark

0,3 l trockener Rotwein

je 1 Zweig Rosmarin und Thymian sowie etwas Lorbeer

Knoblauch, ungeschält und angedrückt

Abrieb einer ½ Zitrone

4 Wachholderbeeren

2 Lorbeerblätter

2 EL Speisestärke

Sie benötigen auch: Küchengarn

Für das Risotto

1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt

100 g feine Perlgrauen

0,2 l Weißwein

200 ml Tomatensauce (aus dem Glas)

20 g geriebener Parmesan

Salz und Pfeffer



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Zubereitung:

1. Ausgelöste Schulter vom Walisischen Lamm rundum mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräutern füllen und mit Küchengarn eng binden. Allseitig in Bräter kräftig anbraten. Fleisch aus Bräter nehmen. Zwiebeln, Lauch und Wurzelgemüse darin anrösten. Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein nach und nach ablöschen. Übrige Gewürze zugeben und Fleisch wieder in Bräter geben.
2. Bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten garen. Fleisch herausnehmen und Bratensaft passieren. Abschmecken und mit kalt angerührter Speisestärke abbinden.
3. Für das Risotto Schalotten mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Graupen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatensauce zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis Graupen weich sind. Mit Parmesan abbinden. Salzen und pfeffern nach Geschmack.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

