



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 19. Januar 2017

Walisisches Lammfleisch (g.g.A.): Die Kunst des Cuts oder Das Beste aus dem Rücken



Graham Titchener ist ein Meister seines Fachs. Der Master Butcher aus Wales ist spezialisiert auf Lammzerlegung und Gastro-Spezialzuschnitte von Walisischem Lamm. Neben den allseits beliebten Zuschnitten gibt es zahlreiche, weitgehend unbekannte Cuts. Spannend sind auch die nationalen Unterschiede zwischen Zuschnitten, etwa dem britischen und deutschen. Viele hervorragende Teilstücke können aus dem Lammrücken gewonnen werden.

Herzhaft: Steak in Herzform

Zu den relativ unbekanntem Zuschnitten zählt das sogenannte Valentine-Steak. Es wird zugeschnitten aus dem Karree (siehe Übersicht unten). Hierfür trennt man zunächst die Knochen vom Karree ab, indem man mit der Klinge am äußeren Rippenbogen entlang direkt unterhalb des Muskelansatzes das Fleisch von den Rippen und vom Rückgrat ablöst. Hierfür sollte man auf jeden Fall ein Messer mit unflexibler Klinge benutzen, um den Schnitt sauber zu führen und sich, aber auch den Fleischmuskel, nicht zu verletzen. Der Zuschnitt wird dann fein getrimmt und sauber an den Rändern zurechtgeschnitten. Mit der Fleischseite nach unten und dem Fettdeckel nach oben wird der Zuschnitt auf ein Schneidebrett gelegt und mit einem scharfen Fleischmesser sauber ca.



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





alle 4 cm durchgeschnitten, so dass man den Cut in ca. drei bis vier Teile zerlegt. Diese Teile jeweils nochmals mittig, diesmal aber nur zu etwa dreiviertel durchschneiden. Dann den Zuschnitt nach außen aufklappen - so ergibt sich die Herzform. Valentine-Steaks eignen sich hervorragend zum kurz Anbraten, können aber auch gegrillt oder im Ofen gegart werden.



Majestätischer Anblick: Lammkarree

Das Lammkarree kann sehr gut mit der Niedergarmethode zubereitet werden: Es wird hier bei hoher Temperatur in der Pfanne scharf angebraten. Danach lässt man es bei niedriger Temperatur im Backofen langsam fertig garen. So wird das Fleisch außen knusprig und bleibt innen zartrosa und saftig. Zum Servieren kann das Lammkarree Rippe für Rippe in einzelne Scheiben geteilt, oder als ganzer Braten dargereicht werden.



Grill-Gut: Lammkotelett französischer Schnitt

Aus dem Karree erhält man Koteletts, indem man zwischen den Rippen der Länge nach hindurchschneidet. Legt man am oberen Rand die Rippe frei, so ergeben sich Stielkoteletts. Dieser Cut nennt sich auch „französischer Zuschnitt“. Lässt man den Fettdeckel auf dem Karree, bevor man die Koteletts zuschneidet, so bleibt das Fleisch besonders saftig. Koteletts eignen sich hervorragend zum Grillen und Kurzbraten.



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





Klein, aber fein: Lendenkotelett oder T-Bone-Steak

Lendenkoteletts werden aus dem hinteren Teil des Rückens geschnitten. Sie sind sehr klein und werden meist als Schmetterlingskoteletts (doppelte Koteletts) oder einzeln als Lendenkoteletts oder T-Bone-Steaks verkauft. Das aufliegende Rückenfett sollte als Geschmacksträger erst nach dem Braten entfernt oder aber mitgegessen werden, da beim Walisischen Lamm auch das Fett sehr schmackhaft ist.



Edel: Lammlachs

Als Lammlachs bezeichnet man den ausgelösten Kernmuskel des Lammrückens. Lammlachse sind in der Regel um die zwei bis drei Zentimeter dick und wiegen rund 150 Gramm. Sie gelten als besonders zart und sind sehr gut zum Kurzbraten oder Grillen geeignet. Da sie aber recht fettarm sind, können sie allerdings schnell austrocknen. Aus diesem Grund sollte man Lammlachse nur kurz und bei hoher Hitze scharf anbraten und sie dann bei niedriger Hitze abgedeckt im Ofen oder bei geschlossenem Deckel auf dem Grill fertig garen lassen. Bevor das Fleisch aufgeschnitten wird, sollte ihm Zeit zum Ruhen gegeben werden.



Besonders fein: Das Filet

Das ausgelöste Filetstück ist das zarteste Fleischstück des Lammes und wiegt um die 60 Gramm. Es wird aus den ausgelösten Stücken unter dem Rücken zubereitet. Es eignet sich sehr gut zum Kurzbraten oder als Füllung für feine Pasteten.



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

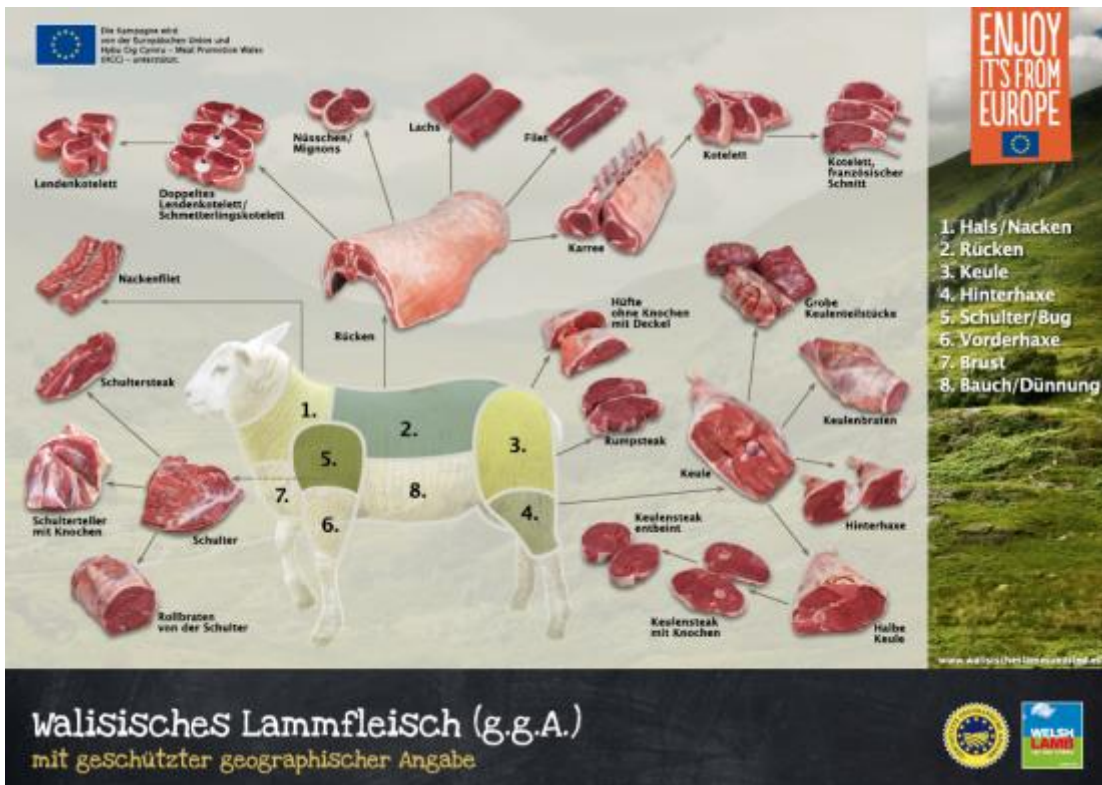




Qualität zahlt sich aus

Was Walisisches Lammfleisch ausmacht, erläutert der Master Butcher: „Es überzeugt mit herausragender Qualität und einem unverwechselbar guten Geschmack. Für Köche und Hobby-Köche zudem ein wichtiger Faktor: die wirtschaftliche Seite. Auch hier punktet Walisisches Lammfleisch, denn es lässt kein Wasser aufgrund der natürlichen Ernährung der Lämmer mit reinem Gras, Klee und wilden Kräutern.“ Die Köche und ihre Gäste erhalten also genau das, was sie bestellt haben. Die EU-Kommission verlieh Lammfleisch aus Wales aufgrund der hohen Qualität das Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“.

Der britische Lammzuschnitt



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



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





Informationen zur walisischen Lammfleischindustrie, Marktzahlen, Lieferanten und zum Vertrieb erhalten Sie bei der offiziellen Vertretung von Hybu Cig Cymru (HCC) - Meat Promotion Wales:

Patricia G. Czerniak, HCC - DACH, Tel.: +41 (0)27 323 90 90 oder +41 (0)79 323 91 91 sowie unter welshlamb@alimentum.de.

Pressekontakt:

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

