



## Mini Pizzas mit Walisischem Lamm (g.g.A.)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Portionen: 8

Küche: italienisch

Zuschnitt: Hackfleisch

### Zutaten:

225 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm

500 g Brotmischung

30 ml (2 EL) Püree aus sonnengetrockneten Tomaten

15 ml (1 EL) passierte Tomaten (pro Pizza)

1 große Fleischtomate, in Scheiben geschnitten

4 Champignons, in Scheiben geschnitten

½ grüne Paprika, entkernt und in feine Streifen geschnitten

30 ml (2 EL) frische gemischte Kräuter nach Wunsch, z.B. Petersilie und Basilikum

50 g geriebener Mozzarella



### Zubereitung:

Ofen auf 230 °C vorheizen. Brotmischung gemäß Verpackungsanweisung anrühren und gehen lassen. Hackfleisch vom Walisischen Lamm in kleinem Topf ohne Zusatz von Öl anbraten, Püree von sonnengetrockneten Tomaten hinzufügen und alles weiter braten, bis es durchgebraten ist. Brotteig leicht kneten und formen. Dafür Teig in ca. zehn Teile zerteilen und jedes davon in kleine Pizzen formen. Auf einem geölten Backblech platzieren und einen Esslöffel passierte Tomaten auf jede Pizza geben. Darauf jeweils eine Tomatenscheibe platzieren und Hackfleischmischung sowie restliche Zutaten darüber geben. 5 - 10 Minuten gehen lassen und dann 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Pizzen gut aufgegangen und goldbraun sind. Warm servieren mit Rucola und hausgemachtem Coleslaw-Salat.



## Walisische Lammkoteletts (g.g.A.) mit Manchego-Käse

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 4

Küche: walisisch

Zuschnitt: Koteletts

### Zutaten:

4 magere Koteletts vom Walisischen Lamm

50 g Manchego-Käse oder einen vergleichbaren Hartkäse, in 4 breite Scheiben geschnitten

30 ml (2 EL) Mango-Chutney

4 Scheiben Speck oder Pancetta zum Umwickeln

Salz und Pfeffer

Für den scharfen Tomaten-Chili-Kartoffel-Salat:

450 g junge Kartoffeln, gekocht

30 ml (2 EL) Mayonnaise

1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt

2 Tomaten, grob gehackt

2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten

1 Prise Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Ofen auf Grillstufe vorheizen. Koteletts vom Walisischen Lamm auf einem Brett platzieren und jeweils von der Schmalseite des Fleisches einschneiden, so dass eine flache Tasche im Fleisch entsteht. Jeweils eine Käsescheibe in die Fleischtaschen geben und einen kleinen Teelöffel Chutney darüber geben. Jedes gefüllte Kotelett nun mit zwei Scheiben Speck oder Pancetta umwickeln. Koteletts auf geöltem oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe jeweils ca. 8 - 10 Minuten von jeder Seite grillen bis sie goldbraun sind.

In einer großen Schüssel die in grobe Würfel geschnittenen Kartoffeln mit Mayonnaise, roter Chilischote, Tomaten, Frühlingszwiebeln und einer Prise Cayennepfeffer sanft vermengen.

Koteletts mit scharfem Tomaten-Chili-Kartoffelsalat und Blattsalatgarnitur servieren.





## **Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.), gefüllt mit Halloumi und Roter Pesto-Sauce mit grobem Hummus, Oliven und Zitrone**

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 3

Küche: orientalisches

Zuschnitt: Kotelett

### Zutaten:

4 magere Koteletts vom Walisischen Lamm, in Scheiben geschnitten

250 g Halloumi-Käse oder einen anderen vergleichbaren Hartkäse, in 4 - 6 breite Scheiben geschnitten

30 ml (2 EL) Rote Pesto-Sauce

Olivenöl

Salz und Pfeffer

### Für den Hummus:

400 g gekochte Kichererbsen

30 ml (2 EL) Olivenöl

Saft und geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Prise Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

6 grüne Oliven, entkernt und grob gehackt

### Zubereitung:

Ofen auf Grillstufe vorheizen. Koteletts vom Walisischen Lamm auf einem Brett platzieren und jeweils von der Schmalseite des Fleisches einschneiden, so dass eine flache Tasche im Fleisch entsteht. Jeweils eine Käsescheibe in die Fleischtaschen geben und einem kleinen Teelöffel Rote Pesto-Sauce darauf geben. Außenseite der Koteletts mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts auf einem Backblech auf Backpapier oder einem geölten Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 8 - 10 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Hummus in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Hummus in eine Schale geben und Öl und Cayennepfeffer darüber geben.

Koteletts mit Hummus, Oliven, Salat und getoastetem Pita-Brot servieren.





## Tarte mit Walisischem Lamm (g.g.A.), Tomate, Basilikum und Ziegenkäse

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Portionen: 6

Küche: mediterran

Zuschnitt: Hackfleisch

### Zutaten:

225 g Hackfleisch vom Walisischen Lamm

500 g Blätterteig

1 rote Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten

10 Cherry-Tomaten

3 Mini-Lauchstangen, längs in feine Streifen geschnitten

frische Basilikumblätter

Salz und Pfeffer

50 g Ziegenkäse, grob gehackt

### Zubereitung:

Ofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis eine Fläche von ca. 20 x 30 cm entsteht. Mit einem Messer einen Rand von ca. 2 cm Breite einschneiden. Hackfleisch vom Walisischen Lamm, Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Basilikum, Salz und Pfeffer in einer Schale vermischen. Fleischmischung auf dem Teig verteilen und Ziegenkäse darüber geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Fleischmischung gar und der Teig goldbraun sind.

In Dreiecke schneiden und mit gemischtem Salat servieren.





## Feine Leberpastete vom Walisischen Lamm (g.g.A.)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 4

Küche: walisisch

Zuschnitt: Leber

### Zutaten:

450 g Leber vom Walisischen Lamm, in Würfel geschnitten

1 Zwiebel, geschält und grob gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

12 g (1 flacher EL) Butter

15 ml (1 EL) Olivenöl

5 ml (1 TL) frischer Rosmarin, gehackt

5 ml (1 TL) frischer Thymian, gehackt

30 ml (2 EL) Portwein oder Sherry

60 ml (4 EL) Mascarpone

frisch geschroteter Pfeffer

50 g Butter, geschmolzen

frische Zweige Rosmarin und Thymian sowie Pfefferkörner für die Garnitur

2 reife Pfirsiche, entsteint und in Hälften geschnitten

30 ml (2 EL) flüssiger Honig



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch mit Butter und Öl in kleine Pfanne geben und leicht anbraten.

Leberwürfel hinzufügen und ca. 4 - 5 Minuten anbraten bis sie ganz an- und durchgebraten sind. Kräuter und Portwein oder Sherry dazugeben und köcheln lassen, bis es Bläschen gibt, damit der Alkohol verdunstet. Vom Herd nehmen und ruhen lassen, bis die Mischung abgekühlt ist. Mascarpone hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mixer pürieren, bis eine feine Emulsion entsteht. Mit Esslöffel Paté in kleine Förmchen geben, glatt streichen und geschmolzenen Butter darüber geben, um eine Butter-Glasur zu erhalten. Mit Kräutern und Pfefferkörnern dekorieren und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit Pfirsichhälften auf einem Backblech mit Backpapier platzieren und mit Honig überziehen. 5 Minuten lang grillen, bis die Pfirsiche gerade damit beginnen, weich zu werden.

Leber-Paté vom Walisischen Lamm mit Pfirsichen und getoastetem Vollkorntoast servieren und mit ein wenig Honig beträufeln.

### **Pressekontakt:**

Jutta Tempel, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: [tempel@move-communications.com](mailto:tempel@move-communications.com)

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: [kunze@move-communications.com](mailto:kunze@move-communications.com)

move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München