



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 7. März 2017

Sommer, Sonne, Genuss: Grill-Saison mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.)

Der Countdown läuft: Wie haben wir die wärmste Zeit des Jahres vermisst, um an langen Sommerabenden leckeres Essen im Freien zu genießen. Für ein Grillerlebnis, das im Gedächtnis bleibt, ist vor allem hochwertiges Grillfleisch wichtig.

Weil es eine willkommene Abwechslung zu den Grill-Klassikern darstellt, ist Lammfleisch besonders in der Grill-Saison beliebt. Insbesondere „Pulled Lamb“ eignet sich hervorragend als Hauptspeise für gemütliche Grill-Feste. Das Beste daran: Mit der Vorbereitung ist die meiste Arbeit für den Gastgeber schon getan und er muss nur ganz wenig Zeit am Grill verbringen. Denn während das Fleisch auf dem Grill gart, kann sich der Koch entspannt seinen Gästen widmen. Dank der schonenden Zubereitung, die sonst nur durch Niedergaren und langes Schmoren im Ofen erzielt wird, bleibt das Fleisch weiterhin schön saftig.

Unser Tipp für die nächste BBQ-Party: Grill-Rezepte mit Walisischem Lammfleisch, die dem Genießer ein einzigartiges Geschmackserlebnis versprechen! Denn hier sind herausragende Qualität und höchster Genuss garantiert.

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

Pressekontakt:

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

Jutta Rossié, Tel.: +49-(0)89-452219-22, E-mail: rossie@move-communications.com

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





Hier eine Auswahl an BBQ-Rezepten mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.):

Gegrilltes Pulled Lamb von der Haxe vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit BBQ-Knollensellerie und Petersilien-Pesto



Personen: 4
Zubereitungszeit: 120 Minuten
Küche: mediterran
Zuschnitt: Haxe

Zutaten

Für das Pulled Lamb:

4 Haxen vom Walisischen Lamm
3 Knoblauchzehen, ungeschält, zerdrückt
1 Zweig Rosmarin
200 ml trockener Rotwein
400 g geschälte, gewürfelte Tomaten
Salz und Pfeffer

Für das Petersilien-Pesto:

75 g Parmesan oder Pecorino
75 g geröstete Haselnüsse
75 g Petersilie, Bärlauch und Basilikum
Knoblauch, geschält und zerdrückt (nach Geschmack)
300 ml Sonnenblumenkern- oder Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



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





Für den BBQ-Knollensellerie:

2 Sellerieknollen, geputzt
Olivenöl
Salz nach Geschmack
Petersilien-Pesto (s.o.)

Das brauchen Sie noch: Aluminiumfolie

Zubereitung

1. Haxen vom Walisischen Lamm auf vorgeheiztem Grill von allen Seiten bei hoher Hitze kross anbraten.
2. Lammhaxen, wenn sie rundherum goldbraun sind, vom Grill nehmen und in kleinen Bräter oder Grillschale geben. Knoblauchzehen, Rosmarin, Rotwein und Tomaten hinzugeben. Fleisch gleichmäßig damit umgeben. Zugedeckt oder in Aluminiumfolie gewickelt bei indirekter Hitze ca. 1,5 Stunden auf dem Grill garen.
3. Wurzelunterseiten von Sellerieknollen ca. 1,5 cm hoch glatt längs abschneiden. Sellerieknollen mit nun flacher Unterseite jeweils auf eine Aluminiumfolie geben, von oben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Aluminiumfolie um Knollen drapieren und fest verschließen. Knollen zu Haxen auf Grillrand geben und bei indirekter Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden garen, bis Knollen weich und durchgegart sind.
4. In der Zwischenzeit Petersilien-Pesto zubereiten. Hierfür Käse, Nüsse, Kräuter und Knoblauch miteinander vermischen. Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Sellerieknollen vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen, auspacken und vertikal durch die Schale hindurch halbieren. Selleriehälften mit Löffel aushöhlen. Masse mit Petersilien-Pesto und Salz nach Geschmack vermengen, abschmecken und dann in die vier ausgehöhlten Selleriehälften gleichmäßig verteilen. BBQ-Knollensellerie rustikal auf Brett anrichten.
5. Pulled Lamb-Haxen von Grill nehmen und abdecken bzw. auspacken. Neben BBQ-Knollensellerie platzieren und mit Gabeln Fleisch von Knochen lösen. Großzügig mit Grillsud überträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.





BBQ-Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Käse-Kartoffelpüree und gegrillten Salatherzen



Personen: 4
Zubereitungszeit: 0,5 Stunden
Küche: nordamerikanisch
Zuschnitt: Karree

Zutaten

Für die BBQ-Koteletts:

2 Karrees vom Walisischen Lamm

Für den Lamb-Rub (Trockenmarinade):

30 g (2 EL) brauner Zucker
15 g (1 EL) englisches Senfpulver
15 g (1 EL) Fenchelsamen
15 g (1 EL) Paprikapulver, geräuchert
15 g (1 EL) schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt
15 g (1 EL) Salz



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





Für das Käse-Kartoffelpüree:

1,3 kg Kartoffeln (mehlig kochend), geschält
100 g Butter
250 ml heiße Milch
150 g reifer Cheddar-Käse, gerieben
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer (nach Geschmack)
frische Thymianblätter nach Geschmack

Für die Salatherzen:

6 Salatherzen
Olivenöl
Balsamico Essig
Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Für Käse-Kartoffelpüree Kartoffeln aufsetzen und in ungesalzenem Wasser fertig garen.
2. Karrees von Walisischem Lamm in breite Lammkoteletts mit jeweils zwei Rippenknochen schneiden.
3. Zutaten für Lamb-Rub bzw. Trockenmarinade in Mixer vermischen und Koteletts von allen Seiten gleichmäßig damit einmassieren.
4. Salatherzen halbieren und von außen rundherum mit Olivenöl bepinseln.
5. Koteletts auf Grill oder in Backofen auf Grillstufe ca. 12 bis 14 Minuten grillen. Dabei oft wenden.
6. Ca. 5 Minuten vor Grillende der Koteletts Salatherzen mitgrillen.
7. Kartoffeln abseihen, stampfen, mit Butter, heißer Milch pürieren und schließlich mit Cheddar-Käse und Salz vermengen und abschmecken. Thymianblätter nach Geschmack über Püree streuen.
8. Koteletts mit Käse-Kartoffelpüree anrichten. Gegrillte Salatherzen hinzugeben und mit Olivenöl, Balsamico und geriebenem Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

