



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 17. November 2015

Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) am Heiligen Abend – Leckere und leichte Alternative zum klassischen Festtagsbraten

Es muss nicht immer die Weihnachts-Gans sein: Lammgerichte eignen sich bestens als kulinarische Alternative zur Weihnachtszeit. Die herausragende Qualität und der fein-milde Geschmack prädestiniert Lammfleisch aus Wales für die Zubereitung köstlicher Festtagsgerichte.

Wichtig für ein gelungenes Festmahl mit Lammfleisch ist neben der Auswahl des passenden Rezeptes auch eine ausgezeichnete Fleischqualität: Insbesondere die Frische spielt bei Lammfleisch eine entscheidende Rolle und ist Voraussetzung für die beste Qualität – denn Lamm darf, anders als Rind, nicht zu lange reifen. Hier kann Lammfleisch aus Wales, das hierzulande noch als Geheimtipp gilt, überzeugen. Der unverwechselbare Geschmack und die Qualität des Walisischen Lammfleisches wurden von der EU-Kommission mit dem g.g.A. Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“ ausgezeichnet.

Um den feinen Geschmack des Walisischen Lammfleisches während des Kochens zu erhalten, empfiehlt sich eine schonende, kurze Zubereitung. Ein gutes Beispiel: Walisische Lammkoteletts in Cranberry-Soja-Glasur mit Satsumas. Das Fleisch wird mit Chili-, Soja-, Cranberry-Sauce und dem Saft von zwei Satsumas glasiert und geht dann für nur 30 Minuten in den Backofen. Eine echte Alternative für all diejenigen Gastgeber, die am Heiligen Abend viel Zeit mit Freunden und Familie verbringen möchten.



Für Endverbraucher ist Walisisches Lammfleisch noch ein Insider-Tipp und zur Zeit ausschließlich in den Märkten von Frischeparadies (in Deutschland in Berlin-Prenzlauer Berg und -Charlottenburg, Köln/Hürth, Frankfurt am Main, Essen, Hamburg, München und Stuttgart; Wien und Innsbruck (Fruchthof)), Hamberger Cash + Carry (v.a. München und Berlin) und Schwamm & Cie (Saarbrücken) erhältlich und online unter <http://www.frischeparadies-shop.de/>.

Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.) 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

Über Walisisches Lammfleisch (g.g.A.):

Walisisches Lammfleisch zählt zu den besten weltweit - wegen seiner herausragenden Qualität wurde es von der EU-Kommission mit dem g.g.A.-Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“ ausgezeichnet. Insbesondere der unverwechselbar feine Geschmack kennzeichnet die hohe Fleischqualität. Diese Anerkennung kann als Qualitätsgarantie betrachtet werden: Die Tiere wachsen in reiner Freilandhaltung auf und fressen ausschließlich saftiges Gras und wilde Kräuter, denn der saftige Graswuchs wird durch das Klima und die starken Niederschläge in Wales begünstigt. Die optimale Zusammenstellung des richtigen, möglichst proteinreichen Grases ist für die Farmer ein wichtiger Faktor. Die traditionellen, über Generationen weitergegebenen Zucht- und Aufzuchtmethoden sowie das Wissen der walisischen Farmer seit dem 14. Jahrhundert sichern die gleichbleibend und verlässlich gute Qualität des Walisischen Lammfleischs.





Hier eine Auswahl weihnachtlicher Gerichte mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.):

Walisische Lammkoteletts in Cranberry-Soja-Glasur mit Satsumas

Zubereitungszeit 35 Minuten



Zutaten für 4 Personen

- 8 magere Koteletts vom Walisischen Lamm
- 2 EL süße Chili-Sauce
- 4 EL Soja-Sauce
- 2 EL Cranberry-Sauce
- 4 Satsumas (japanische, süße Zitrusfrucht ohne Kerne, ähnlich der Mandarine)

Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Chili-, Soja- und Cranberry-Sauce in einer großen Schale vermischen.

Koteletts vom Walisischen Lamm auf mit Folie ausgelegtem Blech auslegen und großzügig mit Glasur beträufeln und bestreichen. Etwas Glasur für die Satsumas übrig lassen.

Die oberen Drittel von zwei Satsumas wie Deckel abschneiden. Etwas Fruchtfleisch herauslöffeln. Glasur in Früchte einfüllen und Deckel wieder aufsetzen. Genauso lange backen wie die Koteletts, also 30-35 Minuten im Ofen garen, bis die Koteletts goldbraun und glasiert sind.

Zum Servieren „kopfüber“ die Koteletts um die gefüllten Satsumas platzieren und mit zwei weiteren frischen Satsumas dekorieren.



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

Zubereitungszeit 35 Minuten



Zutaten für 3 Personen

- 225 Keulensteaks oder Nackenfilets vom Walisischen Lamm, gewürfelt
- 1 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 mittelgroße Lauchstangen, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 225g Arborio-Risottoreis
- 50g getrocknete Cranberries
- 2 Stk. Sternanis
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 150 ml Weißwein
- 600 ml Lammfond
- Ruccola und gemischte Salatblätter zur Dekoration

Zubereitung

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.

Arborioreis, Cranberries, Sternanis sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles gut vermengen. Im Wein köcheln lassen, dann ca. 3/4 Lammfond hinzufügen (Rest behalten, um Konsistenz des Risottos am Schluss zu verändern, wenn nötig).

Ohne Deckel ca. 15-20 Minuten weiter rühren und köcheln lassen. Nach Bedarf Lammfond dazugeben.

Anrichten mit einem Topping aus Ruccola und gemischten Salatblättern.



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