

KOCHABEND „OSTERLAMM“ – 15.03.2007

Lammterrinen mit Paprika – Rosinen - Dip

Kuzusucuk auf Fava

Verlorene Eier in Rotwein

Milchlammbraten mit Schmorgemüse
und Kartoffelbaumkuchen

Brownie - Crunch mit dreierlei Schokolade

Rezepte:

Lammterrinen mit Paprika – Rosinen - Dip

2 Lammfilets (à 200 g), Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1400 g Lammhackfleisch, 600 g Schweinemett, 60 g schwarze Oliven, 260 g gelbe Paprikaschoten, 2 rote Chilischoten, 4 Eier, 2 Eiweiß, 500 ml Schlagsahne, 1 TL Kreuzkümmelpulver, 16 - 20 Scheiben grüner Speck, 60 g Rosinen, 4 EL Orangenlikör, 260 g rote Paprikaschoten (Dip), 260 g gelbe Paprikaschoten (Dip), 2 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 12 EL Olivenöl

Silberhaut und Fett vom Lammfilet entfernen. Lammfilet rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch bei starker Hitze rundherum 2 Minuten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Lammhackfleisch mit dem Schweinemett in einer Schüssel vermengen und kalt stellen. Oliven entsteinen und grob hacken. Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Paprika unter dem vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann in einem Gefrierbeutel 5 Minuten ausdämpfen lassen, häuten und fein würfeln. Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein schneiden.

Das Hackfleisch mit Oliven, Paprika, Chili, Eiern, Eiweiß und Sahne gut vermischen,

leicht mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmelpulver würzen.

2 Terrinenformen (à 1,2 Liter) mit den Speckscheiben so auslegen, dass sie in der Terrine und am Rand überlappen. Formen mit $\frac{1}{3}$ der Hackfleischmasse füllen, die Lammfilets darauf legen, mit der restlichen Hackmasse bedecken und gut andrücken. Hackmasse mit den überlappenden Speckscheiben zudecken.

2 - 4 Liter Wasser aufkochen. Die Terrinen in einen Bräter stellen, das heiße Wasser in den Bräter gießen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 120 Grad 1 Stunde 20 Minuten garen. Terrine herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Dip die Rosinen im Orangenlikör einweichen. Paprika vierteln, entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill 8 - 10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann in einem Gefrierbeutel 5 Minuten ausdämpfen lassen. Paprika häuten und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden.

Rosinen, Paprika, Knoblauch und Chili in einer Schüssel mit dem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Terrine vorsichtig aus der Form stürzen, in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Teller mit Dip servieren.

Kuzusucuk

Naturdarm vom Lamm in Salzlake (ca.10 Meter lang), 1200 g Lammhackfleisch aus der Schulter, 300 g frischer Speck, 2 EL Salz, 2 TL schwarzer Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 8 Knoblauchzehen, 4 EL Fenchelsamen, 1 TL Zimt, 8 EL Weißwein, Spritzbeutel mit glatter Tülle (12 mm Durchmesser)

Naturdarm 30 Minuten in lauwarmes Wasser legen, damit er geschmeidig wird. Falls es der Metzger noch nicht gemacht hat, Lammfleisch und frischen Speck durch den Fleischwolf drehen. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zimt und etwas Muskat würzen. Die Hackfleischmasse 30 Minuten im Gefrierfach kühlen.

Hackfleischmasse mit den Knethaken des Handrührgeräts 10 Minuten durchkneten. In der Zwischenzeit den Knoblauch abziehen, zusammen mit den Fenchelsamen fein hacken. Beides mit dem Weißwein zur Hackmasse geben.

Spritzbeutel mit Tülle mit der Hackmasse füllen. Jeweils ca. 1 m Wursthülle auf die Tülle schieben und die Masse in die Wursthülle spritzen. (Dabei hilft es, wenn eine zweite Person die Wursthülle hält, damit sie nicht so schnell von der Tülle rutscht.)

Die fertigen Würste alle 5 cm mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Die erste Wurst dreimal nach rechts drehen, die zweite Wurst drei mal nach links drehen, die dritte dreimal nach rechts drehen usw. - so erhalten Sie allmählich eine Wurstkette.

Die Lammwürste bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 6 - 8 Minuten anbraten.

Fava

500 g getrocknete dicke weiße Bohnen, 1 Zweig Rosmarin, 5 Knoblauchzehen, 14 EL Olivenöl, 600 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 4 EL Zitronensaft

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Knoblauch pellen und leicht andrücken. Eingeweichte Bohnen mit in einem Topf großzügig mit Wasser bedecken und mit Knoblauch, Rosmarin und mit 10 EL Olivenöl aufkochen. Bei halb geschlossenem Topf bei milder Hitze 1½ - 2 Stunden garen. Tipp: Schnellkochtopf!

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 25 Minuten garen. Abgießen und gut ausdämpfen lassen.

Von den fertig gegarten Bohnen den Rosmarin entfernen. Bohnen und Knoblauch mit einer Schaumkelle herausheben, in einen Mixer geben und mit 400 ml Bohnenkochwasser und Zitronensaft fein pürieren. Püree auf die heißen Kartoffeln geben und alles mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Zum Servieren mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Verlorene Eier in Rotwein

300 g tiefgekühlter Blattspinat, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 200 g Butter, 4 EL Mehl, 400 ml Geflügelbrühe (unbedingt glutamatfrei), 300 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 1 L Rotwein, 400 ml Portwein, 1 Ei pro Person

Spinat auftauen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in 40 g Butter andünsten. Mit 2 EL Mehl bestäuben. Brühe und Sahne zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rot - und Portwein zusammen aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Die Hälfte der Eier vorsichtig in eine Tasse aufschlagen, einzeln in den leicht kochenden Wein gleiten lassen und darin 7 Minuten pochieren. Vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen, etwas zurecht schneiden, warm halten. Mit den übrigen Eiern ebenso verfahren.

Wein durch ein Sieb in einen Topf gießen und ohne Deckel bei großer Hitze auf 500 ml einkochen lassen. Das restliche Mehl und die übrige Butter miteinander verkneten. Die Masse unter den eingekochten Rotwein rühren, aufkochen. Rotweinsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat gut ausdrücken, grob hacken und in die heiße Sahnesauce geben. Alles mit einem Pürierstab gut durchmischen.

Cremespinat auf Teller verteilen. Pochierte Eier kurz in die Rotweinsauce geben, auf

dem Spinat anrichten und mit Sauce überziehen.

Milchlamnbraten mit Schmorgemüse

2 Lammkeulen ca. 2 kg jeweils, 400 g Schmand, 2 EL bunte Pfefferkörner, 12 Pimentkörner, 6 Lorbeerblätter, 2 EL Koriandersaat, 1 EL Anissaat, 1 EL Rosmarin, 1 EL Thymian, Salz, 1 EL Oregano, 2 - 3 Chilischoten, 2 Knoblauchknollen, 5 Fenchelknollen, 5 Auberginen, 1 kleine Sellerieknolle, 8 Möhren, 18 kleine Tomaten, Olivenöl, ca. 1 L Fleischbrühe, Salz

Die Keulen gründlich waschen. Fenchel waschen, Möhren, Auberginen und Sellerie schälen, alles putzen und vierteln.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gewürze (bis auf die Lorbeerblätter) im Mörser zerstoßen und mit dem Schmand verrühren. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Lammkeulen mit Salz und der Gewürzpaste einreiben und goldgelb anbraten. Das Fleisch herausnehmen, Fenchel, Möhren, Auberginen und Sellerie in den Bräter geben und hellbraun rösten. Die Tomaten von den Stielansätzen befreien, den Knoblauch halbieren und beides zum Gemüse geben. Mit 400 ml Brühe angießen und bei starker Hitze fast völlig reduzieren. Die restliche Brühe angießen. Das Fleisch und die Lorbeerblätter in den Bräter geben.

Alles im Ofen 50 - 60 Minuten offen garen, dabei immer wieder beschöpfen.

Nach Ende der Garzeit mit einer Gabel in das Fleisch stechen: es muss weich sein. Das Fleisch vom Knochen lösen und zusammen mit Gemüse und Sauce auf Tellern anrichten.

Kartoffelbaumkuchen

900 g mehlig kochende Kartoffeln, 6 EL Milch, 8 EL Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 12 Eier, 400 g weiche Butter, 120 g Speisestärke, 160 g Mehl (gesiebt)

Kartoffeln waschen, trocknen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad 50 - 60 Minuten garen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Presse drücken. Kartoffeln mit Milch und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Eier trennen. Butter mit 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine 10 Minuten sehr cremig- weißlich aufschlagen. Nach und nach das Eigelb in den Kartoffelteig unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee, Stärke und Mehl abwechselnd unter den Teig heben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Backofengrill vorheizen. 6 - 8 EL Kartoffelteig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Unter dem Grill auf der mittleren Schiene 3 - 4 Minuten backen, bis die Schicht leicht gebräunt ist. Form aus dem Ofen nehmen. Sofort eine weitere Teigschicht auftragen und 3 - 4 Minuten unter

dem Grill backen. Mit dem restlichen Kartoffelteig genauso verfahren, insgesamt 6 Teigschichten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Den Baumkuchen in Stücke schneiden und auf Tellern mit dem Milchlamm anrichten.

Brownie - Crunch mit dreierlei Schokolade

700 ml Schlagsahne, 400 g zerkleinerte weiße Schokolade , 4 Eier , 180 g Butter, 240 g Zartbitterschokolade, 450 g Zucker, 180 g Mehl, 100 g gehackte Pekannüsse, 200 ml Vollmilch, 300 g zerkleinerte Vollmilchschokolade

300 ml Sahne erhitzen und über die zerkleinerte weiße Schokolade gießen. Gut umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. 1 Stunde abkühlen lassen, dann die Masse mit dem Handmixer aufschlagen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, das Backblech (tieferes Backblech) buttern. Die Eier schlagen, Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Zuerst die geschlagenen Eier, dann den Zucker und das Mehl dazugeben. Schnell, aber behutsam schlagen, dann die Nüsse untermischen. Den Teig auf das Blech geben und etwa 30 Minuten backen. Die Oberfläche sollte schon knusprig, das Innere der Brownies jedoch noch weich sein.

Die Milch und 400 ml Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Über die zerkleinerte Vollmilchschokolade gießen und gut umrühren. Heiß oder kalt servieren.

Wenn die Brownies vollständig abgekühlt sind, eine Schicht der weißen Schokoladen- Mousse darauf verteilen und das Ganze mindestens 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Brownies vor dem Servieren in rechteckige Stücke schneiden und mit der Vollmilchschokoladensauce übergießen. Nach Belieben mit zerkleinerten Schokoriegeln garnieren.

Hintergrund:

Das Lamm in der Religion

In verschiedenen Religionen werden oder wurden junge Lämmer häufig als Opfertiere verwendet, unter anderem im Islam, im alten Judentum vor der Zerstörung des Tempels, bei den Samaritern und in anderen Religionen des Nahen Ostens.

Das Osterlamm ist im Christentum ein Symbol für den auferstandenen Jesus Christus. Das Symbol wurzelt zum einen in der jüdischen Kultur, in der zum Gedenken an den Auszug aus Ägypten im Zuge des Passah-Festes ein Lamm geschlachtet, zubereitet und verspeist wird. Schon beim Propheten Jesaja wird das Lamm dann zum Symbol für den erwarteten Messias in der Gestalt des „leidenden Gottesknechtes“.

Zum anderen geht es zurück auf den Hinweis von Johannes dem Täufer, dass Jesus

der von ihm angekündigte Messias sei: „ Seht das Lamm Gottes, das die Sünden der Welt hinweg nimmt“.

Petrus und Paulus sehen in Jesus das wahre Passah - bzw. Osterlamm. Auch in der Offenbarung des Johannes erscheint das Lamm am Ende der Zeit und öffnet die Schriftrolle mit den sieben Siegeln. Nur das Lamm ist würdig, „das Buch zu nehmen und seine Siegel zu öffnen, denn du wurdest geschlachtet und hast mit deinem Blut Menschen für Gott erworben.... Würdig ist das Lamm, das geschlachtet wurde, Macht zu empfangen, Reichtum und Weisheit, Kraft und Ehre, Herrlichkeit und Lob“. Und im gleichen biblischen Buch wird auf die „ Hochzeit des Lammes“ verwiesen, die am Ende der Zeiten stattfinden wird, wenn Christus die erlöste Menschheit als seine „glückliche Braut“ zu Gott heimführt.

So wie das Lamm traditionell als Zeichen des Lebens und der Unschuld verstanden wird und sein weißes Fellgewand die innere Reinheit und Frömmigkeit symbolisiert, verweist das Osterlamm darauf, dass Jesus Christus dem christlichen Glauben gemäß unschuldig für die Menschen gestorben ist und sie durch seine Auferstehung zu neuem Leben in Fülle, zum Ewigen Leben erweckt hat.

Im christlichen Brauchtum führte dies zum Backen von Osterlämmern, die mit der Siegesfahne der Auferstehung versehen und in der Osterfeier zur Speisenweihe gebracht werden.

Das Opferfest im Islam erinnert an die Geschichte des Propheten Abraham. Eines Tages kam ein Engel zu Abraham und befahl ihm, seinen Erstgeborenen zu töten. Abraham war sehr traurig über diese Prüfung, denn er liebte seinen Sohn. Dennoch wollte er Gott gehorchen. Als er jedoch zum Messer griff, um seinen Sohn zu opfern, sandte Gott einen Engel. Dieser trug zwischen seinen Flügeln einen Widder. Gemeinsam mit seinen Söhnen opferte Abraham dieses Tier Gott und verteilte dessen Fleisch an Freunde und Bedürftige.

Zur Erinnerung an diese Rettung schlachten Muslime jährlich am Opferfest ein Tier und teilen das Fleisch mit Verwandten, Freunden und Armen.

Die religiösen Ursprünge dieses Festes gehen auf das sowohl in der Bibel als auch im Koran erwähnte abrahamitische Opfer zurück. In der Person des Patriarchen begegnen sich alle drei Offenbarungsreligionen: Judentum, Christentum und Islam.

Abraham war nach dem Koran ein reiner Monotheist. In der islamischen Tradition wird ihm daher ein Ehrenplatz eingeräumt. Das zentrale Ereignis im Islam ist die Offenbarung. In ihr – nicht in der Person des Religionsverkünders – begegnen sich Gott und Mensch.

Das Lamm als Fleisch

Schafe waren nach dem Hund die ersten Tiere, die mit dem Sesshaftwerden des Menschen und dem Beginn des Ackerbaus domestiziert wurden (um 8000 v. Chr.). Wen wundert es? Von diesen Tieren konnte man nicht nur Fleisch, sondern auch Milch und Wolle gewinnen. Heute noch gibt es allein in Deutschland etwa 60.000

Schafhalter, obgleich für die meisten die Schafzucht nur noch ein Nebenerwerb ist. Rund 70 Prozent der Umsätze eines Schafzüchters entfallen mittlerweile auf den Verkauf von Lammfleisch, mit weiteren 30 Prozent schlagen Erlös aus der Milch- und Wollproduktion sowie aus der Landschaftspflege zu Buche.

Lammfleisch erfreut sich bei uns in den letzten Jahren einer wachsenden Beliebtheit – schließlich werden Lämmer seit jeher artgerecht auf Weiden gehalten und bekommen nur natürliches Futter, das frei von synthetischen Zusatzstoffen ist. Vor allem bei jungen Köchen steht Lammfleisch seit einiger Zeit hoch im Kurs. Für sie ist die Herkunft des Lammfleischs ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Dabei legen sie Wert auf die heimische Erzeugung und sind sogar bereit, für dieses Fleisch mehr zu zahlen als für Importware aus England, Irland und Übersee. Lammfleisch stammt entweder von sogenannten Milchlämmern, die bis zu sechs Monate alt sind, oder von Mastlämmern, die höchstens zwölf Monate alt sein dürfen. Als Delikatesse gilt unter Gourmets das besonders aromatische Fleisch von Lämmern, die auf den salzigen Meeresstrandwiesen der Bretagne groß wurden.

Die wichtigsten Fleischteile des Lamms sind die Schulter (Bug), die sich ideal für Rollbraten eignet, der Hals (Nacken, Kamm), aus dem z.B. Eintöpfe wie das bekannte Irish Stew zubereitet werden, der sich daran anschließende Rücken (Sattel), bestehend aus Kotelettstück und Lendenkotelettstück – Feinschmecker bevorzugen den Lammrücken im Stück gebraten – und die hintere Keule (Schlegel). Sie wird oft am Stück mit den Knochen gebraten. Dadurch hält sie besser zusammen und lässt sich auch leichter aufschneiden. Scheiben aus der Keule eignen sich bestens zum Kurzbraten für Lammsteaks oder –schnitzel. Aus der Keule werden auch die delikaten Lammnüsschen geschnitten.