



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 19. August 2015

Ran an den Braten:

Im Herbst ist wieder kulinarische Saison für hochwertiges Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) - Unvergleichbar fein-milder Geschmack machen das Premium-Fleisch zur besonderen Delikatesse

Wenn die Tage kürzer werden, dürfen die Mahlzeiten gern wieder etwas deftiger sein. Herzhafte Aufläufe, schmackhafte Eintöpfe und Pfannengerichte oder würziger Braten kommen aus der Sommerpause zurück auf den Tisch und „heizen“ wohlig von innen ein, wenn´s draußen kälter wird. Aufgrund seiner herausragenden Qualität und seines einmalig fein-milden Geschmacks eignet sich Lammfleisch aus Wales bestens für die Zubereitung köstlicher, herbstlicher Gerichte. Die Kombination aus purer Natur, Tradition und Lebensmittelsicherheit macht Lammfleisch aus Wales zu einem hochwertigen Qualitätsfleisch, das weltweit geschätzt wird.

Chefköche verraten hier kein Geheimnis: Das A und O für das erfolgreichen Gelingen von Speisen sind die Qualität und die Frische der Zutaten. Hier kann Walisisches Lammfleisch mit seinem unverwechselbaren Geschmack absolut überzeugen. Dieser resultiert u.a. aus dem Umfeld, in dem die Tiere gezüchtet und aufgezogen werden. Selbst das typisch walisisch-milde Klima spielt eine entscheidende Rolle für die Qualität des Fleisches: Die Lämmer werden von Geburt an in Wales gehalten, sie können sich hier frei in gesunden und natürlichen Lebensräumen bewegen und finden ihre Nahrung auf üppigen, saftig grünen Weiden mit aromatisch-duftenden Kräutern. Versorgt werden sie von Landwirten, die Jahrhunderte alte, traditionelle Zuchtmethoden praktizieren. Walisische Lämmer werden grundsätzlich ab einem Mindestalter von drei Monaten und bis zu einem Höchstalter von 12 Monaten angeboten und kommen unverzüglich mit einem Gewicht zwischen 16 und 20 Kilogramm in den deutschen Handel.



Nicht ohne Grund hat die EU-Kommission Walisisches Lammfleisch mit dem g.g.A. Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“ ausgezeichnet. Transparenz von der Aufzucht über alle Produktionsschritte bis hin zu kurzen Transportwegen und zur absoluten Rückverfolgbarkeit jedes Tieres stellen die konstant gleichbleibend hohe Fleischqualität des Walisischen Lammfleischs sicher.

Aktuell findet es sich auf den Speisekarten führender Restaurants in ganz Deutschland wieder. 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 erhältlich.

Pressekontakt:

Jutta Tempel, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: tempel@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



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





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

Keule vom Walisischem Lamm (g.g.A.) mit Rosmarin, Äpfeln und Apfelcidre

Zubereitungszeit 110 Minuten



Zutaten für 6 Personen

- Keule vom Walisischen Lamm, ca. 1 kg
- 4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin, gehackt
- Salz & Pfeffer
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop), in Scheiben geschnitten
- 300ml Apfelcidre
- 150ml Lammfond

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen. In einer großen Salatschüssel Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Rosmarin, Salz & Pfeffer zusammengeben und vermengen. Im Anschluss alles auf den Boden eines großen Bräters verteilen. Apfelscheiben dazugeben und leicht unterheben. Die Keule auf den Kartoffeln platzieren. Mit Cidre begießen und Lammfond über Kartoffeln gleichmäßig verteilen. Erste Hälfte der Garzeit mit Aluminiumfolie bedecken, danach die Folie entfernen. Mit gedämpftem Gemüse der Saison servieren.

Garzeiten

Medium - 25 Minuten pro ca. 1/2kg plus 25 Minuten, ->1h 15' für eine 1 kg-Keule

Well Done-/durchgebraten - 30 Minuten pro ca. 1/2kg plus 30 Minuten -> 1 h 30' für eine 1 kg-Keule



Warmer Superfood-Quinoa-Salat mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.)

Zubereitungszeit 10 Minuten



Zutaten für 4 Personen

- 225g magere Keulensteaks vom Walisischen Lamm (in Streifen geschnitten)
- 5ml (1 TL) Olivenöl
- 15ml (1 EL) Sojasauce
- 100g Quinoa
- 30g (2 EL) Kürbiskerne
- 30g (2 EL) Sonnenblumenkerne
- 4 gekochte Rote Beete-Knollen, geschält und gewürfelt
- 1 reife Mango, geschält und gewürfelt (aus fließenden Saft auffangen für Salatsauce)
- 30g (2 EL) frische Granatapfelkerne (entspricht etwa 1 Granatapfel)
- 45ml (3 EL) frische, gemischte Kräuter, z.B. Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und Minze
- 1 Handvoll Brunnenkresse

Zubereitung

Quinoa in Pfanne geben und ca. 300 ml Wasser hinzufügen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Olivenöl in großem Wok oder großer Pfanne erhitzen und Streifen von Walisischen Lammkeulensteaks 2 bis 3 Minuten bei starker Hitze anbraten. Sojasauce hinzufügen, eindicken lassen und Fleisch darin wenden, bis es lackiert ist. Vom Herd nehmen.

Walisisches Lamm in eine große Salatschüssel geben.

Quinoa, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Rote Beete, Mango, Granatapfelkerne, frische Kräuter und Brunnenkresse hinzugeben. Alles miteinander vermengen und wohl temperiert servieren.



Curry vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Cranberries

Zubereitungszeit 120 Minuten



Zutaten für 6 Personen

- 900g magere Schulter vom Walisischen Lamm, gewürfelt
- 15ml (1 EL) Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2,5cm Ingwer, geschält und raspelt
- 30g (2 EL) Curry-Puder "medium scharf"
- 5g (1 EL) Piment
- 300ml Lammfond
- 300ml Cranberrysaft
- 30ml Cranberry Sauce
- 50g /2 EL) gefrorene Cranberries, aufgetaut
- 2 Hände voll frischen Spinat

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 180°C.

Olivenöl in großer, ofenfester Pfanne oder im Bräter erhitzen. Würfel vom Walisischen Lammfleisch darin von allen Seiten anbraten. Sobald goldbraun, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und weitere 1-2 Minuten garen.

Sobald Zwiebeln und Knoblauch weich geworden sind, Currypulver und Gewürze hinzufügen und alle Zutaten darin wenden.

Nun restliche Zutaten außer Cranberries und Spinat dazugeben und alles gemeinsam aufkochen. Sobald das Curry kocht, mit Deckel zudecken und in vorgeheiztem Ofen weitere 1 1/2 bis 2 Stunden weiter schmoren, bis das Fleisch zart und die Sauce eingedickt ist.

Nach dem Kochen Cranberries und Spinat unterrühren.

Mit warmem, gebuttertem Naan-Brot servieren und etwas Honig und Zimt darüber geben.



Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.) auf traditionelle walisische Art Zubereitungszeit 20 Minuten



Zutaten für 4 Personen

- 4-6 Koteletts vom Walisischen Lamm
- 5ml (1 TL) Olivenöl
- 30ml (2 EL) Minzgelee
- 15ml (1 EL) Pflanzenöl
- 25g Butter
- 900g gekochte junge Kartoffeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 100g gemischte Champignons

Zubereitung

Koteletts würzen und in ofenfeste Grillpfanne geben. Im Ofen für 8-10 Minuten von jeder Seite grillen bis Koteletts gar und goldbraun sind.

5 Minuten vor Garende Olivenöl und Minzgelee in kleiner Schüssel vermengen und ruhen lassen.

Nun Koteletts mit Sauce einpinseln und weiter grillen, bis Koteletts knusprig braun sind.

Zwischenzeitlich Pflanzenöl und Butter in Pfanne geben und schmelzen lassen. Gekochte halbierte Kartoffeln, Knoblauch und Champignons hinzufügen. Anbraten, bis Kartoffeln knusprig und Champignons gar sind.

Mit saisonalem Salat servieren und Koteletts mit Sauce aus Pfanne begießen. Nach Wunsch mit frischer Minze dekorieren.

Pressekontakt:

Jutta Tempel, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: tempel@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