

Juradistl-Lammschnitzel in der Kräuterkruste

Zutaten:

- 4 Schnitzel (Keule)
- 4 El. Mehl
- 2 El. Milch
- 2 El. Parmesan, gerieben
- 2 El. Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Eier mit Milch vermischen und Schnitzel erst darin und dann im Mehl wenden, mit Gemisch aus Brösel, Parmesan und Rosmarin panieren, alles gut festdrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, gequetschte Knoblauchzehe dazugeben, Schnitzel ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Georg Lukas, Landgasthaus Almhof,
Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Tel. 09181/32584

Bärlauch-Juradistl-Lammtopf

Zutaten:

- 800 g Lammfleisch (Hals oder Schulter, in Würfeln)
- 200 g Zwiebelwürfel
- 250 g Karottenwürfel
- 50 g frischer Bärlauch, gehackt oder tiefgeköhlt
- 300 g grüne Bohnen
- 100 g durchw. Speck

Zubereitung:

Speck und Zwiebel in Olivenöl anrösten, das Fleisch zugeben, salzen, pfeffern und rösten. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist und leicht köcheln lassen. Nach ca. 1 Stunde (das Fleisch sollte fast weich sein) Karottenwürfel und die Bohnen zugeben. Nach 5 Min. den Bärlauch zugeben, kurz mitkochen und abschmecken. Mit frischem Weißbrot oder Kartoffelgratin servieren.

Stefan Rehabe, Schlossbräu Lintach,
Amberger Straße 16, 92272 Freudenberg, Tel. 09627/92220

Juradistl-Lamm Ein biotopischer Genuss

Die Marke Juradistl-Lamm ist Bestandteil eines der größten Naturschutzprojekte der Oberpfalz: des „Netzwerkprojekts Oberpfälzer Jura Mensch-Umwelt-Kultur“, kurz **nepo-muk**. Durch die traditionsgemäße Beweidung mit Schafen wird hier ein Biotopverbund in der unverwechselbaren Juralandschaft quer durch die vier Landkreise geschaffen. Mit Juradistl-Lamm können Sie gleichzeitig diese wertvolle Erholungslandschaft erhalten, den Lebensraum für Tausende von Tier- und Pflanzenarten schützen und das unverwechselbar aromatisch-milde Lammfleisch genießen. Sie erhalten das Juradistl-Lamm in zahlreichen Gastronomiebetrieben und Metzgereien, die unser Projekt unterstützen. Mit diesen Rezepten hoffen wir, Ihnen Lust auf das Kochen mit Lammfleisch zu machen. Die anspruchsvollen Kriterien machen Juradistl-Lamm zur Qualität für Kenner!



Guten Appetit!

Weitere Informationen zum Projekt, die **Qualitätskriterien** für das Juradistl-Lamm und weitere Rezepte finden Sie unter www.nepo-muk.de

HERAUSGEGEBEN 2006:

nepo-muk
Netzwerkprojekt
Oberpfälzer Jura
Mensch-Umwelt-Kultur



**nepo-muk ist ein Projekt der
Landschaftspflegeverbände**

Landkreis
Amberg-Weizsach



Ansprechpartner:
Hansjörg Hauser
Nürnberg Straße 1
92318 Neumarkt i. d. OPf.
Tel.: 0 91 81/4 70-4 71
Fax: 0 91 81/4 70-69 66
hauser@nepo-muk.de
www.nepo-muk.de

Landkreis
Neumarkt i. d. OPf.



Landkreis
Regensburg



Landkreis
Schwandorf



Gefördert durch:

Bayerischer
Naturschutzfonds



Europäische Union

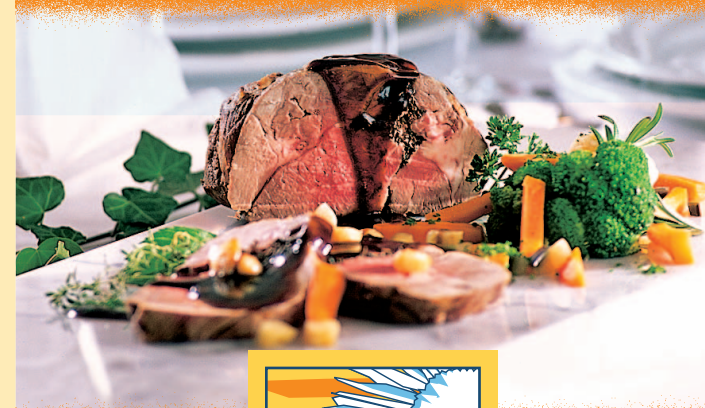


und des
Deutschen
Verbandes für
Landschaftspflege



Birke | Partner Kommunikationsagentur

Rezepte Frühjahr, Sommer



Zart und voll im Geschmack

Natur die schmeckt – ein biotopischer Genuss



Ein Projekt der Landschaftspflegeverbände

Tipps zum Grillen

Juradistl-Lammfleisch ist sehr zart und mager und ein besonderes Schmankerl für jedes Grillfest. Neben Koteletts eignen sich auch nicht zu dünne Schnitzel aus der Keule, Lammnüsschen oder Sattelscheiben für den Grill. Fragen Sie auch nach den Juradistl-Lamm-Bratwürsten, würzig und fettarm!

Damit das zarte Fleisch beim Grillen nicht trocken wird, sollte es nur kurz (noch rosa) gebraten und am besten mariniert werden, evtl. schon am Vortag.

Marinade mit Senf:

- 1 El. Öl
- 1 Tl. Senf
- Pfeffer
- 1 El. grobkörniger Senf
- Saft von 1/2 Zitrone

Marinade mit Joghurt und Knoblauch:

- 2 El. Öl
- 1 El. Zitronensaft
- 4 El. Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer

Marinade mit Kräutern:

- 2 El. Öl
- 1 El. Zitronensaft
- Pfeffer
- 1 El. gehackte Kräuter wie Rosmarin,
- 1 Tl. Senf
- Thymian, Salbei, u. a.

Salzen Sie erst direkt vor dem Grillen!

Noch ein besonderes Schmankerl: Saltimbocca-Leber vom Grill

Ca. 25 g schwere Stücke von der Juradistl-Lamm-Leber pfeffern, mit Salbeiblatt belegen und mit einer Speckscheibe umwickeln, ca. 7 Min. von allen Seiten grillen (soll innen noch leicht rosa sein). Dann „springt“ der Genuss förmlich in den Mund! („salt“ im bocca“ ist Italienisch und heißt „spring in den Mund“).

Auch aus der Pfanne eine sehr pikante Vorspeise oder mit Kartoffelbrei als Hauptspeise.

Juradistl-Lammsülze mit Meerrettich-Mousse

Zutaten:

- 250 g Lammschulter oder Hals
- je 200 g Sellerie und Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter, Thymian, Salz, Pfeffer
- 4 Blätter Gelatine
- 150 g Sauerrahm
- 100 g Creme fraiche
- 30 g Meerrettich
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

1–2 Liter Wasser mit Gemüse und Gewürzen zum Kochen aufsetzen, Fleisch ca. 1,5–2 Std. weich kochen. Brühe gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gares Fleisch in feine Würfel schneiden. In 300 g des Suds 4 Blätter eingeweichte Gelatine auflösen (darf nicht mehr kochen!) und Fleisch hinzugeben. Kleine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden, Fleisch-Brühe einfüllen und im Kühlschrank ca. 15 Min. ansteifen lassen. Für das Mousse Sahne schlagen, dann den Sauerrahm, Creme fraiche und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 Blatt eingeweichte Gelatine auflösen und rasch unter die Masse rühren, erst zum Schluss Sahne unterheben. Mousse auf die vorgesteifte Sülze streichen und mindestens zwei Stunden kaltstellen. Mit einem scharfen Elektromesser in Scheiben schneiden. Man kann die Sülze auch in kleine Portionsförmchen, z.B. Moccatassen, einfüllen (zum Stürzen dann kurz in heißes Wasser tauchen) und das Mousse ohne Gelatine daneben geben. Mit etwas Feldsalat eine sehr elegante Vorspeise, die gut vorzubereiten ist (z.B. am Vortag). Restliche Brühe gibt mit Rosmarin-Pfannkuchenstreifen eine sehr schmackhafte Suppe.

Bernhard Lacher, Gasthof Hotel am See,
Teichstraße 6, 93073 Neutraubling, Tel. 09401/9460

Pikanter Lamm-Pfannkuchen mit Rotwein und Kräutern

Zutaten:

- 500 g Lamm von Schulter oder Hals, in kleine Würfel geschnitten (0,5–1 cm)
- 1/2 Fenchelknolle in Streifen
- 1 Karotte in Streifen
- 1 Stange Staudensellerie in Würfel
- 0,3 l Tomaten aus der Dose
- 0,4 l Rotwein
- 1 Zwiebel, in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- Hand voll frischer Kräuter, gemischt (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Bohnenkraut)
- 4 mittelgroße Pfannkuchen
- etwas Schafskäse

Zubereitung:

Fleisch in heißem Olivenöl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln zugeben und glasig schwitzen, Fenchel und Karotten zugeben, etwas mitbraten, mit Rotwein und Tomaten ablöschen, evtl. mit Wasser auffüllen bis Fleisch gerade bedeckt ist, Knoblauch dazugeben und zugeeckt ca. 45 Min. leicht kochen lassen, Fleisch prüfen und evtl. weiterkochen bis es ganz zart ist. Zum Schluss die gehackten Kräuter und die Kirschtomaten zugeben. Den vorbereiteten Pfannkuchen mit dem Ragout füllen, einschlagen und mit Schafskäse im Ofen gratinieren. Anschließend mit Ragoutsauce beträufeln und anrichten. Mit Salat ein leichtes sommerliches Gericht. Anstelle des Pfannkuchens kann auch einfach Weißbrot zum Ragout gereicht werden.

Lothar Augustin, Gasthof Drei Kronen,
Hauptstraße 1, 93133 Burglengenfeld, Tel. 09471/80581