

Frühlingsrezept

Der Frühling ist da, und somit auch die ideale Zeit für die Zubereitung eines köstlichen Lammgerichtes!

Lamm ist in Griechenland äußerst beliebt, speziell zu den Osterfeierlichkeiten. Traditionell wird zu Ostern ein ganzes Lamm am Spieß gebraten und gemeinsam mit Familie und Freunden wird gegessen und gefeiert.

Das nachstehende Rezept bitte mit einem guten Weißbrot und Tzatziki (siehe <http://www.olive-co.at/rezepte/juli-rezepte/>) servieren.

Weinempfehlung

Ausgezeichnet passt ein *Moschofilero* oder ein *Sauvignon Blanc* zu diesem Gericht!

Lammstelze mit Grünkohl für 8-10 Personen

Zutaten

-  50 g Butter
-  6 TL KALLISTON extra natives Olivenöl
-  1,5 kg Lammstelze
-  1 l Hühnerbrühe
-  2 gewürfelte Zwiebel
-  3 Knoblauchzehen
-  300 ml trockener Weißwein
-  1 TL getrockneter Thymian
-  5 Lorbeerblätter
-  schwarzen Pfeffer
-  Salz
-  1,5 kg Kartoffeln

- 🌿 500 g Karotten
- 🌿 150 g Schafkäse
- 🌿 grüne Pfefferkörner

Die gesalzene und gepfefferte Lammstelze in Butter und 3 TL vom Olivenöl in einer Kasserolle gut anbraten, dann herausnehmen und in Alufolie einwickeln. Das restliche Olivenöl in die Kasserolle geben und den Zwiebel und den Knoblauch darin goldgelb anrösten, das Fleisch hinzufügen und mit dem Weißwein begießen. Den Wein einkochen lassen, den Thymian, die Lorbeerblätter und die Hühnerbrühe hinzufügen und das Ganze für eine Stunde mit mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Kartoffeln und Karotten beigegeben, den Ofen auf 200°C vorheizen, Kasserolle in den Ofen schieben, Hitze auf 150 °C reduzieren und für ca. 60 Minuten nicht zugedeckt braten lassen. Dann noch kurz mit dem Schafkäse bzw. Pecorino gratinieren und mit den frischgemahlene Pfefferkörnern würzen.

Grünkohl

Zutaten

- 🌿 1 kg Grünkohl
- 🌿 Saft einer Zitrone
- 🌿 AUTHENTIKON extra natives Olivenöl
- 🌿 1 Knoblauchzehe
- 🌿 Salz
- 🌿 1 TL Dijon Senf
- 🌿 100 g geröstete Pinienkerne

Knoblauch, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine mixen, bis ein Dressing entsteht, dann das restliche Olivenöl, den Zitronensaft und den Senf hinzufügen und mixen. Den geputzten und geschnittenen Grünkohl in wenig Salzwasser garen, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing gut vermengen, dann die gerösteten Pinienkerne darüber streuen (die Pinienkerne nur ganz kurz anrösten, da sie sonst bitter werden).

Guten Appetit!