



Schwarznasenschafe aus Oberbayern **Rezepte von Gisela Elfinger**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

Gruß aus der Küche: Lambratwürste auf Zwetschgen-Chutney und Schafskäsedip auf Dinkelbaguette

Zutaten Zwetschgen-Chutney

2 kg Zwetschgen
500 g Zwiebeln
50 g Ingwer, frisch
1 rote Chilischote (nach eigenem Geschmack mehr)
2 TL Koriandersaat
2 TL Senfsaat, gelb
400 g brauner Zucker
300 ml Apfelessig
2 Lorbeerblätter, frisch
1 Zimtstange
2 Sternanis
1 TL Salz
Außerdem: 5 x 400 ml Twist-off-Gläser

Zubereitung Zwetschgen-Chutney

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chili waschen, putzen und fein hacken. Koriandersamen grob mörsern.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Senfsaat, braunem Zucker, Apfelessig, Lorbeerblättern, Zimtstange, Sternanis und dem Salz in einem großen Topf verrühren und abgedeckt eine Stunde ziehen lassen. Dann langsam zum Kochen bringen, dabei umrühren. Dann bei kleiner bis mittlerer Hitze 30-40 Minuten ohne Topfdeckel leise köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt.

Abschmecken und kochend heiß randvoll in die sterilisierten Twist-off-Gläser abfüllen. Fest verschließen und 20 Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.



Zutaten Schafskäsedip

Baguette (pro Person je 2 Scheiben)
100 g Schafskäse
100 g Frischkäse
25 ml Schlagsahne
25 schwarze Oliven, zerkleinert
Zitronenzesten von ½ Zitrone
Nach Geschmack frischen gemahlene Pfeffer
3 Zweige Zitronenthymian
1 EL gutes Olivenöl
3 Lambratwürste
120 g Chutney, z. B. Zwetschge
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung Schafskäsedip

Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne tosten.

Schafskäsedip vorbereiten: Oliven klein zerhacken, Zitronenzesten vorbereiten, Thymian und Pfeffer bereitstellen.

Schafskäse, Frischkäse, Sahne in eine Schüssel geben und grob mit einem Stabmixer vermengen. Oliven, Zitronenzesten, Pfeffer und fein geschnittenen Thymian hinzufügen. Dip auf die vorbereiteten, getoasteten Baguettescheiben anrichten und mit fein geschnittenen Zitronenzesten, Oliven und Zitronenthymian dekorieren.

Lambratwürste mit Chutney vorbereiten: Lambratwürste goldbraun grillen und in dünne Scheiben schneiden. 1 TL Chutney pro Baguettescheibe verteilen. 3-4 Wurstscheiben auf dem Chutney anrichten und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Hauptgang: Lammragout mit Kartoffelpüree und Ofengemüse

Zutaten Ragout

1,3 kg Lammherzen (geputzt, pariert, gewürfelt)
3 große Zwiebeln
3 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
1 EL Dinkelmehl zum Binden
400 ml Rotwein
750 ml Rinderfond
3 Lorbeerblätter, 3 Zweige Rosmarin, 3 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz
1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
2 EL kalte Butter zum Binden



Zubereitung Ragout

Herzen parieren, Klappen und Röhrchen entfernen, würfeln. In Butterschmalz portionsweise anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Gemüse würfeln und im Bratfett rösten. Tomatenmark und Mehl zugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fleisch, Fond und Kräuter zugeben und ca. 1,5-2 Stunden sanft schmoren. Dann Kräuter entfernen. Die Sauce abschmecken und mit der kalten Butter binden.

Tipp: Gründlich vor der Verarbeitung „parieren“! Das heißt: die Herzen halbieren, sauber spülen und alle Sehnen und Herzklappen entfernen.

Zutaten Kartoffelpüree

1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
200 ml Milch, heiß
100 g Butter
Salz, Muskatnuss

Zubereitung Kartoffelpüree

Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten z. B. im Dampftopf gar kochen. Abgießen. Stampfen. Dann heiße Milch und Butter zugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten Ofengemüse

2 Zucchini
2 Paprika (rot/gelb)
2 Karotten
2 rote Zwiebeln
2 kleine rote Bete, 3 kleine gelbe Bete (roh, geschält, in Spalten geschnitten)
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Zubereitung Ofengemüse

Gemüse grob schneiden, mit Öl und Kräutern mischen.
Bei 180 °C Umluft ca. 20-25 Min. rösten. Bei 80 °C warmhalten.

Anrichten

Ragout auf Teller servieren. Cremigen Kartoffelstampf daneben anrichten. Portion Ofengemüse zugeben.



Dessert: Warme Palatschinken mit Apfel-Füllung und Birnen-Mascarpone-Minzcreme

Zutaten Palatschinken

100 g Dinkelmehl
250 ml Milch
3 Eier
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
1 EL Butter für die Pfanne

Zutaten Apfelfüllung

3 Äpfel, klein geschnitten
2 EL Honig
Saft von ½ Zitrone
25 g Butter
1 Prise Zimt

Zutaten Birne-Mascarpone-Minzcreme

250 g Mascarpone
50 ml Sahne
3 vorgekochte, weiche Birnen
10 frische Minzblätter
1 EL Honig
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und Vanillezucker einen geschmeidigen Teig zubereiten. 15 Min. ruhen lassen. In einer Pfanne mit Butter sechs Palatschinken goldbraun ausbacken.

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen und in Butter andünsten. Etwas Honig dazu und karamellisieren lassen.

Birnen mit Mascarpone, Minze und Honig in ein höheres Gefäß füllen und fein pürieren. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Mascarponecreme heben.

Palatschinken mit den karamellisierten Äpfeln füllen, rollen, schräg halbieren und auf ein Bett aus Mascarponecreme legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Pfefferminze garnieren.

Beim Anrichten zügig arbeiten, damit die Mascarponecreme ihre Konsistenz behält.