Rustikale Lammterrine „Hirtenart“ mit pikantem Apfel-Minz-G´sälz

Lamm-Koch-Workshop

Am 1. April 2017 hat das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar einen kurzweiligen Lamm-Koch-Event in Ludwigsburg organisiert. Neben einer Vorführung in Lammzerlegung war Kochen angesagt. Innerhalb von 2 Stunden kochten wir ein vorösterliches 3-Gangmenü mit Lammterrine, geschmortem und kurzgebratenem vom Lamm und ein Schafsjoghurt Dessert. Der zarte Lammrücken wurde mit Niedertemperatur von 65°C vorgegart und kurz vor dem Servieren beidseitig gegrillt. Mit Rosmarin und Knoblauch natürlich ,-)

Ein besonders spannendes Erlebnis war die Zubereitung von Keule, Schulter und Häxle. Die Schmorstücke packten wir unterschiedlich ein. In Salzkruste, in frischen Ton und in Heu gebettet in Backpapier gewickelt. Nach einigen Stunden im Ofen war das Fleisch butterweich und aromatisch.

Ich habe von der Vorspeise **"Rustikale Lammterrine mit Apfel-Minz-G´sälz und Wildkräutersalat"** ein Foto gemacht und die Rezeptur gleich mitgebracht. Für alle, die es gerne nachkochen wollen:

Zutaten

Zutaten für 8-10 Personen

- 500 g Lammfleisch (z.B. aus der Keule)
- 100 g durchwachsener Speck

- 25 g Joghurt (z.B. Schafsjoghurt)
- 4 El Weinbrand
- 75 g Zwiebeln
- Wer möchte: 25 g Walnüsse
- Wer möchte: 20 g getrocknete Weinbeeren
- 50 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 2 El Schmalz
- 2 Eier
- 1 Msp. Zimt
- Abrieb einer ½ Biozitrone oder Orange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 El Rosmarin, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- **Extra: eine große Terrinenform/Brotform/Kuchenform**
- Ca. 20-25 sehr dünn geschnittene Speckscheiben zum Auslegen der Form oder eingelegte Weinblätter
- Wer möchte: 75 g Schafskäse in Würfel geschnitten

Apfel-Minz-G´sälz

- 1 kg Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 200 g Zucker
- 1 EL Stärke
- 2 EL Senfkörner
- 25 g Ingwer, fein gehackt
- 1 Chilischote, gehackt
- ½ TL Salz und Pfeffer
- 1 Bund Minze, fein gehackt
- 250 ml Weissweinessig
- 100 ml Wasser oder Apfelsaft
- 50 ml Zitronensaft und Abrieb einer Zitrone
- 100 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Für die **Terrine** das Lammfleisch in grobe Stücke schneiden. Mit Nelken, Pfefferkörnern, 5 Wacholderbeeren, Lorbeer, Zimt, Piment, Zitronenabrieb und Weinbrand 60 Minuten marinieren. Danach die Wachholderbeeren, Piment, Lorbeer und Pfefferkörner entfernen. Lammfleisch im Gefrierschrank für ca 1 Stunde anfrieren.

Inzwischen Zwiebeln pellen und fein würfeln. Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Zwiebeln mit Schmalz und Rosmarin 3 Minuten anbraten.

Das Lammfleisch mit den Speckwürfeln und der Zwiebelmischung durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann durch die feine Scheibe drehen. Mit Brotbröseln, Walnüsse, Weinbeeren, 25 g Joghurt und zwei Eiern mischen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in eine mit Speck ausgekleidete Terrinenform füllen. **Tipp:** die Form sollte zusätzlich erst mit Klarsichfolie ausgelegt werden.

Im Dampfgarer 90 Minuten bei 90 Grad garen. Heraus nehmen und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. am besten über Nacht. Vor dem Servieren in 1-2 cm breite Scheiben schneiden.

Für das **Apfel-Minz-G´sälz** die Apfelwürfel mit einem Esslöffel Stärke bestäuben, 4 EL kaltes Wasser zugeben und mischen. Alle Zutaten (ausser Minze) in einen Topf geben und 25 Minuten bei geschlossenen Deckel (mittlerer Hitze) köcheln lassen. Dann Minze zugeben und heiß in Gläser abfüllen.

Tipp: Dazu passt ein kräftiger Salat mit Wildkräuter.