

Schafzucht

Magazin für Schaf- und Ziegenfreunde



Familie Hoyler
**Naturschutz vor den
Toren Münchens**

GESUND RAUS
Jetzt an die Klauen-
pflege denken

Marktübersicht
Mobile Weideunterstände

„From nose to tail“: Restlos und ganzheitlich kochen

Detlev Ueter ist Autor des neuen Kochbuches „Lamm und Zicklein“, das wir Ihnen auf den folgenden Seiten mit einer Leseprobe vorstellen. Die ganzheitliche Verarbeitung von der Schnauze bis zum Schwanz ist ihm eine Herzensangelegenheit.



Foto: Ingo Hilliger

Warum ist Ihnen die ganzheitliche Verwertung eines Schlachtkörpers wichtig?

Detlev Ueter: Durch die ganzheitliche Verarbeitung der Tiere können wir die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln erhöhen. Deutschland leistet sich den Luxus, überwiegend Edelteile zu nutzen. In anderen Ländern werden viel mehr Innereien verarbeitet.

Gerade bei der Zubereitung und beim Essen von Innereien scheiden sich die Geister. Wie können

Zusätzlich enthalten sie sogar noch wertvolle Vitamine.

Durch die Präsentation von einfachen Zubereitungen und interessanten Angeboten bekommt der eine oder andere Leser meines Buches bestimmt wieder mehr Lust, eine Lammleber oder auch eine Zunge zu verarbeiten. Erst wenn die Nachfrage von den weniger nachgefragten Teilstücken gesteigert wird, wird sich etwas ändern. Zusätzlich habe ich in meinen Kursen die Chance, auf dieses Thema einzugehen und hoffe, dass der Nachwuchs und andere Köche ähnliche Gerich-

nicht, wenn es sich um spezielle Teilstücke wie Innereien handelt. Können Sie dazu Tipps geben?

Detlev Ueter: Man sollte in der Region schauen, wo Lammfleisch angeboten wird. Hier das Gespräch suchen und sich die jeweiligen Stücke vorbestellen. Oder auch im Internet unter www.genuss-vom-schaefer.de.

Qualität, Frische und Regionalität sind wichtige Schlagworte bei der Vermarktung. Auf welche Kriterien achten Sie beim Einkauf Ihres Fleisches?

Detlev Ueter: Für mich sind Regionalität der Lammprodukte und deren Aufzucht sehr wichtig. Im Gespräch mit den Produzenten vor Ort erfährt man viel über die Aufzucht und die natürliche Haltung der Tiere. Beim Alter bevorzuge ich Fleischrassen die ca. ein Jahr alt sind. Man hat dann etwas größere Fleischteile und zum Teil auch etwas mehr Fett. Dieses bringt gerade bei den Schmorgerichten die Saftigkeit und das besondere Lammaroma.

Ihre Kochkurse zum Thema „Lammfleisch“ werden gut angenommen.

Detlev Ueter: Kochen rückt immer mehr in die Mitte unseres Lebens und wird zum Lifestyle. Männer sehen das Kochen als Ausgleich zur Arbeit. Man nimmt sich bewusst Zeit

und kocht mit Freunden. An diesen Abenden möchte man etwas Besonderes kochen und setzt sich dann mit Produzenten aus der Region auseinander.

Wer kann an Ihren Kursen teilnehmen?

Detlev Ueter: Teilnehmen können bei den Hobbykochkursen alle, die Interesse am Zubereiten von natürlichen Produkten haben und sich einen informativen und genussreichen Tag wünschen. Es werden aber auch geschlossene Kurse für Gruppen oder Firmen angeboten.

Und noch eine persönliche Frage: Welches ist Ihr Lieblings-Lamm-Rezept?

Detlev Ueter: Ich liebe einfach die Lammschulter aus dem Ofen oder den gegrillten Lammnacken. Im Restaurant serviere ich gerne die Kombination von etwas geschmortem oder einem Innereien-Ragout in Sauce mit einem rosa gebratenen Rücken. ||

Das INTERVIEW mit **Detlev Ueter** führte **Frauke Muth**

ZUR PERSON

Detlev Ueter

Spitzenkoch, Ausbilder und Dozent im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz.

→ www.gbz-Koblenz.de und www.ueter.de

„Manchmal sollten wir den Kopf ausschalten und uns nur auf den Geschmack konzentrieren. Der Genuss wird es uns danken!“

Sie das Image dieser Teilstücke verbessern?

Detlev Ueter: In meiner Lehrzeit als Koch habe ich meine ersten Lammzungen verarbeitet. In dieser Zeit wurden noch mehr Innereien gegessen. Das hat leider nach gelassen. Die Vorzüge von Innereien liegen auf der Hand. Sie sind meistens einfach und schnell zuzubereiten und sind günstiger als die Edelstücke von den Tieren.

te auf ihre Speisekarte setzen. Mein persönliches Highlight hatte ich 2007 in Hongkong. Dort wurden mir Lamb Balls in der Papilote serviert. Ich war begeistert. Da ich sie zuvor auch noch nie gegessen habe. So ein Highlight wünsche ich auch meinen Lesern.

Es ist nicht so leicht, Lammfleisch im Handel zu kaufen, schon gar

Ein Vorgeschmack auf „Lamm und Zicklein“

Mit dieser Leseprobe aus dem im Ulmer-Verlag neu erschienenen Buch „Lamm und Zicklein“ möchten wir Ihnen Appetit auf mehr machen. Der Autor – Spitzenkoch Detlev Ueter – verfolgt mit seiner leckeren Mischung aus einfachen und ausgefallenen Rezepten das Ziel einer ganzheitlichen Verwertung.

Fleischreifung und -Klassifizierung

Bevor das Fleisch in die Pfanne oder den Topf kommt, sollten wir dem Fleisch die Chance geben, ordentlich zu reifen. Nachdem die Tiere in der Natur sorgenfrei und natürlich groß geworden sind, ist es selbstverständlich, dass eine achtsame Schlachtung eine große Rolle bei der Qualität spielt. Viele heimische Schäfer schlachten selbst auf dem Hof oder beim Metzger in der Nähe. Dadurch sind die Tiere kaum Stress ausgesetzt und werden in Ruhe geschlachtet. Danach sollte das Fleisch im 2°C kalten Kühlhaus die Chance bekommen, drei bis vier Tage zu reifen.

Wann essen wir welche Teile?

Bei der Fleischreifung gibt es unterschiedliche Verfahren:

- Wet-Aging: die Reifung im Vakuum
- Dry-Aging: das klassische und ursprüngliche Reifeverfahren der Trockenreifung

→ Schimmelreifung: Fleisch wird mit einem Schimmel besprüht und am Knochen gereift

Allerdings wird bei der eigentlichen Fleischreifung das Fleisch nicht nur zart, sondern auch aromatischer. Den richtigen Zeitpunkt für das jeweilige Tier zu finden ist die Herausforderung bei der Reifung. Ich verlasse mich dabei gerne auf meine Schäfer, denn sie kennen ihre Tiere genau und wissen auch wann es am besten schmeckt. Zu beachten ist, dass man ältere Tiere auf jeden Fall länger reifen lassen sollte. Falls ein Schaf oder eine Ziege älter als 18 Monate ist, kann man dem Fleisch schon mal eine Reifezeit von gut drei Wochen gönnen.

Es kommt aber auch darauf an, wie Sie Ihr Fleisch zubereiten möchten. Beim Schmoren können Sie durchaus auch schon Fleischstücke nach vier Tagen Reifezeit garen. Möchten Sie das Fleisch dagegen rosa garen, sollten Sie das Fleisch ca. 12 Tage reifen lassen. ||

Optimale Reifezeit für Lamm- und Zickleinfleisch

Tier	Alter	Reifezeit
Lamm	6 Monate	ca. ½ Woche
Lamm	12 Monate	ca. 1 Woche
Schaf	ab 18 Monate	ca. 3 Wochen
Zicklein	ca. 6 Monate	4-7 Tage
Ziege	ab 12 Monate	ca. 3 Wochen

Grobe Lammwürstchen

Aufwand: mittel | Zubereitungszeit: 40 Min.
Garzeit: 30 Min. | Für 6 Personen



Zutaten:

- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 50 g Zwiebel
- 100 g Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 600 g reines Lammfleisch aus Schulter, Nacken oder Bauch
- 2 Eier
- 50 g Pinienkerne, angeröstet
- 20 Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten
- 15 g Salz, Pfeffer, Muskat

→ Seitlingsdärme zum Füllen

Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Knoblauch putzen bzw. schälen, in grobe Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne hellbraun anschwitzen und abkühlen lassen. Lammfleisch mit dem Gemüse durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Eier, Pinienkerne und Basilikum dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse mithilfe eines Wurstfüllers in Seitlingsdärme abfüllen. Die groben Lammwürstchen in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

Sie haben keinen Wurstabfüller? Formen Sie mit der Hand lange Würste, wälzen Sie diese in Couscous und braten Sie sie in der Pfanne kurz an.

Tipp! ↗

Lamminnereien mit Pilzen und Karottenpüree

**Aufwand: aufwändig | Zubereitungszeit: 1 Std.
Garzeit: 4 Std. | Für 6 Personen**

Zutaten:

- 300 ml kräftiger Lammfond
- 200 g Sahne
- Speisestärke zum Binden
- Salz, Pfeffer
- 200 g Champignons
- 100 g Herbsttrompeten oder Morcheln
- Butter zum Braten

Karottenpüree:

- 500 g Karotten
- Salz
- 100 g Butter
- Currypulver

Innereien:

- 3 gegarte Lammzungen
- 3 Lammnieren
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Braten
- 1 Kalbsbries
- 600 g Lammleber
- 1 Lammherz

Zubereitung:

Den Lammfond mit Sahne aufkochen und mit angerührter Speisestärke leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons und Herbsttrompeten putzen, in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und in die Sauce geben.

Für das Karottenpüree die Karotten schälen und mit etwas Salz vakuumieren. Im Dampf bei 90°C ca. 30 Minuten weich garen. Anschließend mit der Butter mixen und mit Salz und Curry abschmecken.

Die gekochte und abgezogene Lammzunge halbieren und in der Sauce erwärmen.

Lammnieren mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ca. 2 Minuten anbraten. Dann in die Sauce geben.

Das Kalbsbries zupfen und in kleine Röschen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit etwas Butter 2 Minuten braten. Anschließend ebenfalls in die Sauce geben und warm stellen. Nicht kochen lassen.

Zum Schluss die Lammleber und das Lammherz jeweils nach Rezept (im Buch auf den Seiten 133 und 126) zubereiten und mit allen Zutaten auf dem Teller anrichten.



Lamm und Zicklein – nose to tail

Abseits von Filet und Entrecôte feiern lange vernachlässigte

Fleischteile ihre Wiederentdeckung: Das Nose-to-Tail-Prinzip (von der Schnauze bis zum

Schwanz) zeugt nicht nur von Respekt vor dem Tier – es bringt auch neue, innovative Köstlichkeiten auf den Teller. Spitzenkoch Det-

lev Ueter kocht ganzheitlich und restlos: Vom Lammleber-Parfait über Ziegencurry und Lammkutteln bis zum gratinierten Lammkarree.

Lernen Sie in über 80 Rezepten die Zartheit und das unvergleichliche Aroma von Lamm- und Ziegenfleisch kennen. Daneben bietet das Buch Rassenporträts zu den wichtigsten Rassen, Infos zur Fleischreifung und -klassifizierung, wichtige Gartechniken sowie eine Teilstück- und Gewürzkunde. *Red.*

→ Lamm und Zicklein – nose to tail. Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Detlev Ueter. 2018. 160 S., 84 Farbfotos, 3 Zeichnungen, Klappenbroschur. ISBN 978-3-8186-0081-5. 19,90 Euro.



Großes Schafzucht Gewinnspiel

Jetzt mitmachen und Kochkurs gewinnen!

Die Teilnahmekarte finden Sie in der Heftmitte.