

Thomas Fehige

## Scottish Blackface Kochbuch

Mit einem Sternchen versehene Rezepte habe ich schon ausprobiert, die anderen lasen sich so reizvoll, dass ich sie einfach notieren musste.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Lamm, Schaf, Hammel...</b>	<b>3</b>
<b>1 * Grundrezept: Lammkarree aus dem Ofen</b>	<b>4</b>
<b>2 Gebackene Lammkarrees auf Feigen und Fenchel</b>	<b>5</b>
<b>3 Mutton and Turnip Pie</b>	<b>6</b>
<b>4 * In Rotwein geschmorte Lammhachse</b>	<b>7</b>
<b>5 Lammhachsen à la BBC in Rotwein geschmort</b>	<b>8</b>
<b>6 Chrissie Lambs Kolonialgans</b>	<b>9</b>
<b>7 * Lancashire Hot Pot</b>	<b>11</b>
<b>8 * Blackface Schnell-Langsam-Topf</b>	<b>13</b>
<b>9 * Blackface Mutton Tajine mit Quitten und Kichererbsen</b>	<b>14</b>
<b>10 Blackface Mutton in Bison-Wodka mariniert, mit Gemüse geschmort, Kräuterklöße</b>	<b>16</b>
<b>11 Khoresh Reevaas – Blackface-Hachsen mit Rhabarber auf persische Art</b>	<b>17</b>
<b>12 * Keule vom Blackface-Lamm in Schwarzbier geschmort, mit Wurzelgemüse und Kräuter-Cobbler</b>	<b>18</b>
<b>13 Geschmorte Keule vom erwachsenen Schaf</b>	<b>20</b>
<b>14 Couscous mit marokkanischem Lamm</b>	<b>21</b>
<b>15 * Lammkarree mit Kartoffelchen und Pestosauce</b>	<b>22</b>
<b>16 * Shepherd's Pie »The Ivy«</b>	<b>23</b>
<b>17 Der Worcestershire Warmmacher</b>	<b>24</b>
<b>18 Lammnieren in Sherry</b>	<b>26</b>
<b>19 * Kartoffelpüree</b>	<b>27</b>

## Lamm, Schaf, Hammel . . .

Ein Lamm (englisch »lamb«, französisch »agneau«) ist nicht älter als ein Jahr. Unsere Scottish Blackface lammen im Frühjahr von März bis Anfang Juli und die Lämmer werden von Oktober bis März geschlachtet. Unser Lammfleisch stammt also von Tieren, die höchstens 10 Monate alt sind und bis dahin von Muttermilch, Weidegras, Kräutern, Klee gelebt haben.<sup>1</sup> Lammfleisch ist zart und hat einen charakteristischen, dezenten Eigengeschmack, den man bei der Zubereitung vorsichtig zur Geltung bringen muss.

In manchen Rezepten der Sammlung wird vorgeschlagen, Fleisch vom erwachsenen Blackface zu nehmen. Im Englischen sagt man dazu »mutton«, in Frankreich »mouton«. Diese Tiere sind typischerweise zwei bis sechs Jahre alt. Es sind meist Hammel (Böcke, die speziell zu diesem Zweck kastriert worden sind und im Alter von zwei Jahren geschlachtet werden) oder weibliche Tiere (Auen), die im Alter von vier bis sechs Jahren aus der Zucht genommen werden. Auch sie sind bei uns nicht mit Kraftfutter »ausgemästet« worden, sondern haben ihr Leben lang bei uns vor allem Weide und Heu bekommen. Als »Kraftfutter« bekommen die Mütter von Zwillingen etwas Hafer, während sie säugen.

Das Fleisch der erwachsenen Blackfaces ist viel aromatischer als das der Lämmer. Es eignet sich nur bedingt zum Kurzbraten, aber um so besser für das langsame Schmoren. Es wird meist kräftiger gewürzt, denn es behauptet seinen Charakter auch im Zusammenspiel mit kräftigen Aromen.

---

<sup>1</sup>Der Vollständigkeit halber: Frisches Wasser und einen Mineralleckstein haben sie natürlich auch zur Verfügung, dazu auch sauberes Weizen- oder Haferstroh, wenn sie auf sehr junger Weide stehen. Als »pädagogisches Lockmittel« nehmen wir schon mal etwas Hafer. Von Januar bis März/April gibt es statt der frischen Weide gutes Heu von den eigenen Wiesen.

## 1 | ★ Grundrezept: Lammkarree aus dem Ofen

### *Zutaten*

- Lammkarrees (Menge nach Bedarf)
- Marinade aus Öl und Kräutern/Knoblauch nach Wahl

### *Zubereitung*

1. Lammkarrees mit der Marinade überziehen und einige Zeit einziehen lassen (z.B. in einem Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank)
2. Ofen auf 220°C vorheizen.
3. Lammkarrees auf dem Rost in den Ofen schieben und 20–25 Min. backen. (Wer es sehr rosa mag, macht schon nach 18 Min. die Druckprobe oder schneidet leicht an.)
4. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt noch 10 Min. ruhen lassen. Die Karrees bleiben saftig und schön rosa, sind aber nicht mehr »blutig«.
5. In einzelne Koteletts schneiden und z. B. mit Rosmarinkartoffeln oder Polentarauten servieren.

Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

## 2 | Gebackene Lammkarrees auf Feigen und Fenchel

### *Zutaten*

- 4 junge oder kleine Fenchelknollen, in Scheiben geschnitten
- 6 frische Feigen, halbiert
- 2 EL Olivenöl
  - Meersalz
  - zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 70 ml Weißweinessig
- 2 EL Roh-Rohrzucker
- 2 Lammkarrees, je ca. 6 Rippen breit

### *Zubereitung*

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Eine flache Backform mit Backpapier auslegen. Fenchel und Feigen hineingeben.
3. Öl, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker verrühren, über dem Fenchel und den Feigen verteilen und alles 10 Minuten backen.
4. Das Lamm salzen und pfeffern und in die Form geben. 20 Minuten (oder bis das Lamm den gewünschten Gargrad erreicht hat) weitergaren.
5. Zum Servieren die Fenchelmischung auf eine Servierplatte schichten, das Lamm in Koteletts zerlegen und darauf anrichten, die Flüssigkeit aus der Form darübergeben.

### 3 | Mutton and Turnip Pie

#### Zutaten

- 1kg Nackenfilet vom erwachsenen Blackface, grob in ca. 2 cm große Stücke geschnitten
- 1–2 EL Mehl zum Bestäuben
- 2 große Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- Pflanzenöl zum Braten
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1,5l Hühner- oder Gemüsebrühe (z.B. aus guten Brühwürfeln)
- 400–450 g Rüben (*Brassica rapa rapa*), geschält und grob in 2-3cm Stücke geschnitten
- 250–300 g Blätterteig, auf 0,5 cm Dicke ausgerollt (?)
- 1 egg, beaten

#### Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Fleischstücke würzen und großzügig mit dem Mehl bestäuben.
3. Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln 3–4 Minuten nicht zu dunkel anbraten.
4. Rosmarin und Brühe zugeben, zum Kochen bringen und 1,5–2 Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich und zart ist. Das geht evtl. schneller oder dauert noch länger, eine genaue Zeit lässt sich nicht vorhersagen.
5. Die Rüben hinzufügen, ggfs. etwas Wasser auffüllen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln bis die Rüben gar sind. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Teig etwas größer als die Pie-Förmchen zuschneiden.
7. Die abgekühlte Fleischmischung auf die Pie-Formen verteilen.
8. Die Kanten der Blätterteigdeckel mit etwas Ei bestreichen und auf die Pie-Formen legen, dabei die Kanten auf die Ränder andrücken. In der Mitte eines jeden Deckels einen Einschnitt von 2–3 cm machen, damit der Dampf entweichen kann.
9. Die Pies nun 40–45 Minuten backen, bis dass sie gold-braun sind.  
Beilagen: Kohl in Butter, Salzkartoffeln oder Steckrübenpüree (*Brassica napobrassica*).

Quelle: Restaurant *The Ivy*, London, Rezept abgedruckt in *The Independent*, 23. Oktober 2004

## 4 | ★ In Rotwein geschmorte Lammhachse

### Zutaten

- 4 Lammhachsen
- 1 Flasche kräftiger Rotwein (z.B. aus der Pfalz)
- 200g gewürfelte Zwiebeln
- 150g gewürfelte Tomatenfilets
- 4 geschälte Knoblauchzehen
- 1 Karotte, 1 Stange Lauch, 1/8 Sellerieknolle, geputzt und fein gewürfelt
- Saft und fein geriebene Schale einer Orange
- 4 Scheiben Bauchspeck (mit etwas Rosmarin kross gebraten)
  - Salz
  - Pfeffer
  - Rosmarin
  - Thymian
- 2 Lorbeerblätter

### Zubereitung

1. Lammhachsen salzen und pfeffern, in einen Schmortopf legen. Alle Zutaten bis auf den Speck zugeben, mit dem Rotwein übergießen. Drei Stunden marinieren.
2. Topf verschließen, alles im Ofen bei 200°C 100 Min schmoren.
3. Fleisch aus dem Topf nehmen, ebenso Thymian, Lorbeer und Rosmarin. Fond um ein Drittel einkochen, zusammen mit dem geschmorten Gemüse zu einer sämigen Sauce pürieren.
4. Hachsen in der Sauce erwärmen.
5. Mit in Butter geschwenkten dicken Bohnen und im Ofen mit Thymian und Olivenöl geschmorten Kirschtomaten sowie dem knusprigen Speck anrichten.

Quelle: Jörg Glauben, Romantik Hotel Landschloss Fasanerie, Zweibrücken; abgedruckt in »Bliesgauer und Donnersberger Lammwochen«, *Schafzucht* 19/2007

## 5 | Lammhachsen à la BBC in Rotwein geschmort

### Zutaten

- 6 Lammhachsen
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- ein paar ganze schwarze Pfefferkörner
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Bd. frischer Thymian
- 1 kl. Bd. frischer Rosmarin
- 1 Flasche Rotwein
- 1 kleines Glas Johannisbeergelee

### Zubereitung

1. Die Hachsen in einen passenden Schmortopf legen und die halbierte Möhre, die halbierte Zwiebel, Pfefferkörner, Kräuter und die leicht angedrückten Knoblauchzehen dazugeben. So viel Wein angießen, dass das Fleisch der Hachsen bedeckt ist – das dürfte ungefähr eine Flasche sein – und über Nacht stehen lassen. Dieser Vorgang macht das Fleisch zart.
2. Am nächsten Tag das Ganze im zugedeckten Topf in den auf 160° vorgeheizten Ofen stellen und zwei Stunden oder länger sanft schmoren lassen. Wenn das Kochen zu heftig wird, die Temperatur etwas herunterregeln. Die Hachsen sollen sehr langsam garen. In der letzten Stunde den Deckel etwas öffnen, so dass die Flüssigkeit sich schon etwas reduziert.
3. Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen, die Keulen herausnehmen, die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und auffangen, die Keulen zurück in den Topf setzen und ca. eine Tasse von der Flüssigkeit über die Keulen gießen. Der Topf kommt ohne Deckel für 45 Minuten oder bis das Fleisch sich von den Knochen löst zurück in den Ofen.
4. Die Kochflüssigkeit wird schon etwas eingekocht sein und ergibt eine wunderbare Soße. Die Flüssigkeit in einem anderen Topf auf dem Herd aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, dann das ganze Glas Johannisbeergelee zugeben und zerschmelzen lassen, bis die Soße etwas dick wird.

Dazu servieren wir Kartoffel- oder Kartoffel-Sellerie-Purée und Gemüse der Saison (Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Grüne Bohnchen ...).

Quelle:

[http://www.bbc.co.uk/food/recipes/database/roastedlambshanks\\_4513.shtml](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/database/roastedlambshanks_4513.shtml)



## 6 | Chrissie Lambs Kolonialgans

Frühe Siedler in Neuseeland hatten reichlich Schafe, aber keine Gänse. Sie versuchten, ihre traditionelle gefüllte Gans mit einer Schafskeule nachzuempfinden. Daher stammt der Name dieses mittlerweile selbst traditionellen und verbreiteten Gerichts: Colonial Goose.

### Zutaten

- 1 Keule vom erwachsenen Blackface (2–2,5 kg)
- 1 Lendenfilet vom Texel-Lamm

### Füllung

- 125 g halb-getrocknete Aprikosen
- 100 g grobe Bio-Hafergrütze
- 30 g Butter
- 1 EL Klarer Honig
- 60 g gehackte Zwiebel
- 1/4 TL frischer Thymian
- 1/8 TL Meersalz
- 1/4 TL tasmanische Pfefferkörner
- 2 EL tasmanische Pfefferblätter
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 mittelgroßes Ei, geschlagen

### Marinade

- 500 g große Möhren, in Scheiben
- 2 große Zwiebeln, in Scheiben
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 EL tasmanische Pfefferkörner
- 3 Petersilienstengel, gequetscht
- 2 Flaschen Rotwein

### Zubereitung

1. Zwei Tage vorher die Füllung zubereiten: Die halbgetrockneten Aprikosen grob hacken und mit der Hafergrütze und der gehackten Zwiebel mischen. Die Butter zerlassen und darübergießen, Honig, Salz, Pfefferkörner, Pfefferblätter und Lorbeerblätter hinzufügen. Gut vermischen, dann das geschlagene Ei einarbeiten.
2. Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.
3. Die Keule so entbeinen, dass dabei ein Tunnel für die Füllung entsteht. Diesen locker füllen und die Öffnungen vernähen.
4. Die Keule in einen reichlich großen Gefrierbeutel geben, Knochen hinzugeben und mit der Marinade übergießen. Den Beutel so verschließen, dass keine Luft mit eingeschlossen wird. In eine Schüssel stellen (für den Fall, dass der Beutel

- nicht ganz dicht ist) und zwei Tage marinieren. Dabei ab und zu wenden.
5. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Marinadenflüssigkeit und die Knochen auf den Boden eines tiefen Schmortopfs geben. Gemüse sehr kurz anbraten und in den Schmortopf geben. Die Keule daraufsetzen und sieben Stunden im Ofen schmoren, dabei oft mit der Marinade begießen. Aus der Marinade und den Knochen entsteht dabei eine feine Brühe.
  6. Die Keule aus dem Ofen nehmen, sobald sie gar ist, und ruhen lassen. Für die Soße die Flüssigkeit aus dem Schmortopf durch ein Sieb geben und mit Pfeffer würzen.
  7. Ein Stück der Lammlende leicht anbraten, fünf Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.
  8. Zum Servieren die Keule quer zur Faser ca. 5 cm tief einschneiden und auf einer Platte anrichten. Die Lammlende darauf anrichten. Dazu gibt es Frühlingszwiebeln-Kartoffelkuchen und frisches schottisches Frühlingsgemüse.

Quelle: Christina Lamb, Shieldhill Castle, Schottland

## 7 | ★ Lancashire Hot Pot

Hot Pot ist wohl das bekannteste Gericht in Nordengland. Vom Lancashire Hot Pot gibt es verschiedene Varianten, aber traditionell gehören Stücke vom Schaf oder Hammel dazu, z.B. Nackenkoteletts, und Nieren und Blutwurst sind häufige Ergänzungen. Als sie [in England] noch billig waren, wurden am Schluss ein paar Austern unter die Kartoffeldecke gesteckt. Schaf- und Hammelfleisch gibt es heutzutage wieder zu kaufen, und Mark Hix empfiehlt dringend das reifere Fleisch statt des Lammes für langsam gegarte Gerichte.

### Zutaten

- 800 g Nackenfilet auf 3–4 cm grob gewürfelt oder 1,2 kg Chops (dicke Koteletts) vom erwachsenen Blackface
- 6 Lammnieren, halbiert (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg)
  - Mehl zum Bestäuben
  - Pflanzenöl zum Braten
- 60 g ungesalzene Butter (plus ein bisschen zum Bestreichen)
- 450–500 g Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 TL Rosmarinnadeln, gehackt
- 800 ml Lamm- oder Rinderbrühe (evtl. aus einem guten Brühwürfel)
- 1 kg große Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
  - Salz
  - Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen.
2. Die Fleischstücke und die Nieren getrennt voneinander von allen Seiten salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.
3. In einer Pfanne mit schwerem Boden ein paar EL Pflanzenöl erhitzen und die Fleischstücke (immer nur wenige gleichzeitig) bei starker Hitze anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Die fertigen zum Abtropfen auf einen Rost legen.
4. Danach die Nieren ebenso anbraten und abtropfen lassen, mit dem Fleisch vermischen und beiseitestellen.
5. Die Pfanne auswischen und wieder ein paar EL Pflanzenöl erhitzen.
6. Die Zwiebeln bei starker Hitze rösten, bis sie anfangen, Farbe anzunehmen. Butter hinzufügen und ein paar Minuten weiterdünsten, bis die Zwiebeln weich werden.
7. Zwiebeln mit einem EL Mehl bestäuben, gut einrühren und langsam unter Rühren die Brühe hinzufügen – es soll keine Klumpen geben.
8. Rosmarin hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen.
9. Nun werden in einem backofentauglichen Topf mit gut schließendem Deckel die einzelnen Bestandteile des Hot Pot zusammengefügt. Den Boden mit ei-

ner Lage Kartoffelscheiben bedecken, darauf eine Lage Fleisch mit ein bisschen Sauce, dann wieder Kartoffeln – so geht es weiter, bis alles Fleisch und alle Kartoffeln untergebracht sind. Die oberste Lage sollte aus gut überlappenden Kartoffelscheiben bestehen.

10. Die obere Lage mit ein bisschen Sauce bestreichen und das ganze zugedeckt im Backofen ungefähr 30 Minuten bei 220°C schmoren. Den Backofen auf 140°C herunterregeln und weitere zwei Stunden schmoren lassen.
11. Dann den Deckel abnehmen und den Ofen wieder auf 220°C hochregeln. Die obere Schicht mit ein wenig zerlassener Butter bestreichen, und die Kartoffeln in etwa 15 Minuten bräunen lassen.

Mit sauer eingelegtem Rotkohl oder Roter Bete servieren, wie es im Norden Englands üblich ist, oder mit Gemüse der Saison. Frieren wird man bei diesem Essen nicht.

Quelle: Mark Hix, *The Independent*, 26. November 2005

## 8 | ★ Blackface Schnell-Langsam-Topf

Schnell an diesem Gericht ist die Zubereitung: alles kommt auf einmal roh in die Tajine oder den Schmortopf. Dann folgt das Langsame: drei Stunden lang wird sachte geschmort. Und dann direkt serviert.

### Zutaten

- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 1 kg gewürfeltes Fleisch vom Blackface Schaf oder Hammel
- 10 getrocknete Aprikosen, halbiert
- 300 ml Gemüse- oder Lammfond oder Wasser und Lammjus
- 120 ml Balsamessig
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1–2 gehackte Chilischoten (ohne die Kerne) oder gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- optional: abgeriebene Schale einer halben Bio-Orange oder -Zitrone
- Salz
- etwas Olivenöl

### Zubereitung

1. Tajine oder Schmortopf einölen, die gehackte Zwiebel hineingeben, darauf das Fleisch und die restlichen Zutaten verteilen.
2. Drei Stunden zugedeckt schmoren.

Schmeckt auch sehr gut aufgewärmt am nächsten Tag. Dazu: Brot oder Kartoffelpüree oder ein Püree aus Kartoffeln und Knollensellerie, grüner Salat.

*Das Gericht funktioniert auch gut mit den »billigeren« Teilen vom Lamm: Schulter, Hachsen, Nacken, ein paar Stücke von Brust, Rippen und Dünnung. Nach Geschmack oder Vorratslage gebe ich noch ein paar Möhren mit hinein, evtl. etwas Sellerie oder Petersilienwurzel. Es kommt auch darauf an, was für einen Fond ich zur Verfügung habe. Ich koche den Eintopf auf dem Herd auf und schmore dann im Backofen bei ca. 130°–150°. Wenn ein paar Knochen mitgeschmort werden, wird die Sache noch aromatischer.*

## 9 | ★ Blackface Mutton Tajine mit Quitten und Kichererbsen

Für diese Art des langsamen Garens empfiehlt sich das Fleisch vom erwachsenen Tier. Das Ergebnis ist dem Lammfleisch deutlich überlegen, da das reife Fleisch einen leichten Wildgeschmack aufweist, der sich mit den Gewürzen perfekt ergänzt.

Es werden hier Hachsen benutzt, aber Stücke aus dem Nacken oder der Schulter oder Chops (dicke Koteletts) sind auch gut; die Garzeit ändert sich dann.

### Zutaten

- 4 Hachsen vom erwachsenen Blackface
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 3 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, geschält und gequetscht
- 30 g Ingwerwurzel, geschält und fein gerieben
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise Safran
- 2 TL Tomatenmark
- 1,5 l Geflügel- oder Lamm-Brühe (oder dieselbe Menge Wasser mit 2 Brühwürfeln)
- 2 Quitten, geschält, vom Kerngehäuse befreit und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Dose (400 g) Kichererbsen, abgegossen und mit Wasser abgespült
- 2 eingelegte Zitronen

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen
2. Die Hachsen mit Salz und Pfeffer einreiben, leicht mit Mehl bestäuben und mit ein wenig Olivenöl einpinseln. In eine Tajine oder einen anderen guten ofenfesten Schmortopf legen und ungefähr 30–40 Minuten im Ofen braten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Schmorgefäß nehmen und zur Seite legen.
3. Das restliche Öl in das Gefäß geben und die Zwiebeln in allen Gewürzen 5–6 Minuten auf mittlerer Hitze unter häufigem Rühren rösten, bis sie weich wer-

- den und anfangen, Farbe zu bekommen. (Evtl. etwas Wasser zufügen, wenn sie anfangen, festzubacken)
4. Tomatenmark, Brühe und Quitten hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Ofen auf 180°C herunterschalten
  5. Die Hachsen hineingeben und zugedeckt im Ofen eine Stunde schmoren.
  6. Die Kichererbsen zugeben und eine weitere Stunde schmoren, oder bis das Fleisch gar ist. (Die genaue Zeit hängt u.a. vom Alter des Schafs ab, es kann auch etwas länger dauern.)
  7. In der Tajine oder dem Schmortopf servieren. Beilage: Gedämpfter Couscous.
- 4 Portionen

Quelle: Mark Hix, »One-pot wonders: Hix's all in ones«, *The Independent*, 24. November 2007

## 10 | Blackface Mutton in Bison-Wodka mariniert, mit Gemüse geschmort, Kräuterklöße

### Zutaten

#### Casserole (16 Portionen)

- 2 kg Fleisch vom erwachsenen Blackface, gewürfelt
- 6 EL Żubrówka (Mit Duftgras aromatisierter Wodka: Grasovka, Bison Grass Vodka u.a.)
- 6 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln, gehackt
- 4 Möhren, gewürfelt
- 4–6 Stangen Sellerie, gehackt
- Pflanzenöl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- Salatblätter (Rucola usw.)

#### Klöße (4 Portionen à 2 Klöße)

- 250 g Mehl mit Backpulver
- 125 g Schmalz o. Rindertalg
- Salz
- zerstoßener schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch, gehackt
- Salbei, gehackt
- Petersilie, gehackt

### Zubereitung

1. Das Fleisch über Nacht in dem Wodka marinieren.
2. Am nächsten Tag Knoblauch, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in ein wenig Öl anbraten.
3. Das Fleisch, Salz, Pfeffer, Rosmarin und übriggebliebene angewelkte Salatblätter (Rucola usw.) hinzufügen. Mit Wasser bedecken und ungefähr zweieinhalb Stunden köcheln lassen.
4. Das Gericht abkühlen lassen und im Kühlschrank gründlich durchkühlen. Die feste Fettschicht abnehmen.
5. Mehl, Fett, Salz, Pfeffer und die Kräuter mischen. Wasser hinzufügen, so dass ein weicher Teig entsteht. Klöße am besten täglich frisch herstellen

Quelle: *Port Logan Inn*, veröffentlicht auf [www.blackface.co.uk](http://www.blackface.co.uk)



## 11 | Khoresh Reevaas – Blackface-Hachsen mit Rhabarber auf persische Art

Ein Klassiker der persischen Küche. *Zutaten*

- 4 Hachsen vom erwachsenen Blackface, je ca. 400–500 g
- Mehl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 große Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- Ein guter Stich butter
- eine großzügige Prise Safran
- 2 TL Tomatenmark
- Saft von 1 Zitrone
- 2l Lamm- oder Rinderbrühe (oder entsprechend aus gutem Brühwürfel)
- 4 EL gehackte glatte Petersilie
- 2 EL gehackte Minze
- 5 Stangen Rhabarber, geputzt und grob in Stücke geschnitten

### *Zubereitung*

1. Zwei EL Öl in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen.
  2. Lammhachsen salzen und pfeffern und dünn mit Mehl bestäuben. Auf allen Seiten schön braun anbraten,
  3. In einem schweren Schmortopf (groß genug für das Fleisch) die Zwiebeln in eine EL Pflanzenöl 3–4 Minuten anbraten bis sie leicht Farbe angenommen haben. Mit einem EL Mehl überstäuben und gut rühren
  4. Safran und Zitronensaft hinzufügen, gut rühren und unter Rühren nach und nach die Brühe zufügen.
  5. Zum Kochen bringen, das Fleisch hinzufügen und ggfs. etwas Wasser angießen: die Flüssigkeit soll das Fleisch bedecken. Zugedeckt etwa 1,5 Stunden köcheln lassen, dabei öfters abschäumen, bis das Fleisch zart ist. Das kann auch schon mal länger dauern, es lässt sich nicht vorhersagen.
  6. Das Fleisch aus der Kochflüssigkeit nehmen, Rhabarber, Petersilie und Minze zugeben und weiter köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.
  7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch zurück in die Sauce geben.
- Beilage: Langkornreis mit Kräutern oder Berberitzenfrüchten.

Quelle: *The Independent*, 13. März 2004

## 12 | ★ Keule vom Blackface-Lamm in Schwarzbier geschmort, mit Wurzelgemüse und Kräuter-Cobbler

8–10 Portionen *Zutaten*

- 1 Lammkeule, ausgelöst und gerollt (2–2,5 kg)
- 1 Flasche Schwarzbier
- 750 ml gute Rinder- oder Lammbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 800 g Wurzelgemüse (Möhren, versch. Rüben) in nicht zu kleinen, gleichmäßige Stücke
- 24–30 Perlzwiebeln
  - Thymian
  - 1 Lorbeerblatt
  - Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer

*Für den Kräuter-Cobbler*

- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 TL Salz
  - Gehackte Kräuter – Salbei, Thymian, Rosmarin

*Zubereitung*

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Keule in einem einem großen Schmortopf bei großer Hitze rundherum goldbraun anbraten. Keule aus dem Topf nehmen. Knoblauch, Kräuter und Wurzelgemüse in den Topf geben und leicht anbräunen. Das Schwarzbier hinzufügen und um ein Viertel einkochen. Brühe hinzufügen und die Keule auf das Gemüse legen. Zum Kochen bringen, salzen und pfeffern und zugedeckt im Ofen anderthalb Stunden schmoren.
3. Keule und Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
4. Für den Cobbler Mehl und Backpulver gründlich vermischen (evtl. mehrfach durchsieben). Butter, Mehl-Backpulvermischung, Kräuter und Salz miteinander verreiben. Zusammen mit der Milch einen Teig formen, dabei nicht zu sehr kneten. 1 cm dick ausrollen und mit einem Teigmesser in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
5. Die Flüssigkeit im Schmortopf ggfs. nachwürzen. Den Kräuter-Cobbler auf der Flüssigkeit verteilen und ohne Deckel in den Ofen zurückstellen, bis er aufgegangen und goldbraun ist (ca. 18 Minuten).
6. Die Keule in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und dem Cobbler servieren.

Quelle: Andy Hunt, Chefkoch des Holiday Inn, York

*Wirklich wichtig hierbei ist die gute Brühe. Da ich kein Restaurant betreibe und die Bratenscheiben deshalb nicht alle super-gleichmäßig sein müssen, lasse ich den Knochen in der Keule.*

*Der »Cobbler« ist mir beim ersten Anlauf misslungen: Er war sehr schmackhaft und kräuterwürzig, aber der Teig war an den meisten Stellen nicht aufgegangen und zäh. Beim zweiten Mal habe ich auf den Cobbler verzichtet und stattdessen mein geliebtes Kartoffel-Sellerie-Püree dazu gemacht: Dann muss man die Schmorflüssigkeit kräftig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch vorsichtig binden.*

## 13 | Geschmorte Keule vom erwachsenen Schaf

Mit diesem Rezept gewann das 5-jährige Mutton des schottischen Familienbetriebs *The Blackface Meat Company* die Goldmedaille als bestes saisonales Nahrungsmittel Großbritanniens. Der Koch für das Finale war Oliver Webb, der Chefkoch der Zentrale der Lebensmittelkette *Sainsbury's*.

### Zutaten

- 1 Keule vom erwachsenen Blackface
- Mehl, Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl zum Anbraten<sup>2</sup>
- 2 Zwiebeln, ungeschält
- 2 Stangen Sellerie
- 1 ganze Knoblauchknolle, ungeschält
- 1 Lorbeerblatt
- 10–15 getrocknete Wacholderbeeren
- 1 EL ganze schwarze Pfefferkörner
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 750 ml Lamm- oder Rinderbrühe
- 500 ml Rotwein
- 250 ml Orangensaft

### Zubereitung

1. Die Keule rundum salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Im sehr heißen Öl von allen Seiten anbraten.
2. Die Keule mit den restlichen Zutaten in einen tiefen Bräter legen. Zugedeckt im Ofen bei etwa 180°C fünf Stunden langsam schmoren, die Flüssigkeit soll langsam verköcheln. Nach den ersten zwei Stunden die Keule umdrehen.

Quelle: [http://www.blackface.co.uk/recipes\\_detail.asp?recipeID=36](http://www.blackface.co.uk/recipes_detail.asp?recipeID=36)

---

<sup>2</sup>Zum Braten verwendet man nicht das Olivenöl »extra vergine«, sondern raffiniertes (gereinigtes) Olivenöl, das die große Hitze verträgt.

## 14 | Couscous mit marokkanischem Lamm

Dieses einfach zubereitete Gericht mit seinen delikaten Aromen sättigt sechs hungrige Mäuler!

### Zutaten

2 EL	raffiniertes Olivenöl zum Braten
1	große Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1/2 TL	Kreuzkümmelsamen
1 TL	gemahlener Koriander
1/2 TL	gemahlener Zimt
1/4 TL	Muskatnuss, gerieben
500 g	Lammhack
1 EL	getrocknete Aprikosen, gehackt
1 EL	Rosinen
2 EL	ganze Mandeln ohne Haut
125 ml	Lammfond
1 EL	Wildblütenhonig
1 EL	gehackte Petersilie
300 g	Couscous
560 ml	kochendes Wasser
3 EL	gehackte Korianderblätter

### Zubereitung

1. Im Schmortopf die Zwiebel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Knoblauch, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander, Zimt und Muskat hinzufügen und eine weitere Minute anziehen lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Den zweiten EL des Olivenöls im Topf erhitzen und darin das Lammhack bräunen. Das fertige Hackfleisch in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Zwiebelmasse und Lamm in den Topf schichten, die Aprikosen, Rosinen, Mandeln, den Honig und die Brühe zugeben. 40 Minuten auf kleiner Hitze schmoren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie hinzufügen.
4. Das Couscous in einen Schüssel mit dem kochenden Salzwasser geben und mit Frischhaltefolie verschlossen fünf Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern und die gehackten Korianderblätter hinzufügen.

Quelle: I. Sykes, gefunden als  
[http://www.blackface.co.uk/recipes\\_detail.asp?recipeID=113](http://www.blackface.co.uk/recipes_detail.asp?recipeID=113)

## 15 | ★ Lammkarree mit Kartoffelchen und Pestosauce

### Zutaten

- 2 Karrees vom Blackface-Lamm
- 800 g kleine Kartoffeln (z. B. neue Kartoffeln oder Bamberger Hörnle),  
geputzt aber ungeschält
- 1 Knolle Knoblauch, Zehen vereinzelt und geschält
- 2 EL raffiniertes Olivenöl (zum Braten)
- 250 g aromatische Cocktail-Tomaten (Pomodori)
- 20 schwarze Oliven (Kalamata), entkernt
- 1/2 unbehandelte Zitrone: Saft und Zesten
- 6 EL Pesto alla genovese (aus nativem Olivenöl, Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch und Parmesan oder Pecorino)
- 2 EL Olivenöl extra vergine
  - Salz
  - schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen und einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Einen EL des Bratöls in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkarrees darin bei mittlerer bis starker Hitze auf der Fettseite drei Minuten anbraten, dann wenden und bei etwas niedrigerer Hitze eine Minute auf der Fleischseite braten. Die Karrees auf ein Blech oder die Fettpfanne legen und 18–20 Minuten (medium) im Ofen garen. Aus dem Ofen nehmen, lose mit Alufolie einwickeln und auf einem Teller an einem warmen Ort 10–20 Minuten ruhen lassen
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und die Knoblauchzehen 10–12 Minuten kochen, oder bis sie zart sind. (Falls die Kartoffeln etwas größer sind, die Knoblauchzehen erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.)
4. Eine große Pfanne mit einem EL Bratöl erhitzen, darin die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten sautieren bis sie etwas Farbe zeigen. Den Knoblauch hinzufügen und 2 Minuten mitbraten, schließlich Tomaten und Oliven hinzufügen und noch eine Minute weiterbraten. Warmstellen.
5. Für die Sauce 6 Tomaten, 4 Knoblauchzehen und 8 Oliven aus der Pfanne nehmen und hacken. In eine Schüssel geben und Zitronenschale und -saft, 4 EL Pesto und 2 EL Olivenöl extra vergine einrühren. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
6. Die Lammkarrees aufschneiden, den anfallenden Saft und das restliche Pesto zur Kartoffelmischung geben, auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

*Ein Gedicht.*

## 16 | ★ Shepherd's Pie »The Ivy«

### Zutaten

- 900 g Lammhack, nicht zu fett
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 30 g Mehl
- 30 ml (2 EL) Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Worcestershire-Sauce
- 1 l Rinder- oder Lammfond
- Kartoffelpüree aus 900 g gedämpften mehligem Kartoffeln, 50 g Butter, 4 EL Milch, 2 EL Crème fraîche und 1 MS frisch geriebener Muskatnuss
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Pflanzenöl in einer Bratpfanne hoch erhitzen. Das Fleisch in kleinen Portionen jeweils ein paar Minuten anbraten und in einem Durchschlag das Fett abtropfen lassen. In einem schweren Topf etwas Pflanzenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Thymian sachte sehr weich sautieren. Das Hackfleisch hinzufügen, mit dem Mehl bestäuben und das Tomatenmark zugeben. Ein paar Minuten unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Langsam Rotwein, Worcestersauce und Fond zur Hackfleischmasse geben, zum Kochen bringen und 30–40 Minuten leise köcheln. Ca. 0,2 l der Sauce beiseitestellen. Weiterköcheln bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist. Vom Feuer nehmen, abschmecken und abkühlen lassen. Um den Pie zu bauen, das Fleisch in eine große Auflaufform geben oder auf Portionsformen verteilen und mit dem Kartoffelpüree abdecken. 30–40 Minuten backen, die beiseitegestellte Sauce über die Pies geben und sofort heiß servieren.

Beilagen: gebutterte grüne Bohnen und süße Möhren.

4 Portionen

Vorbereitung 15 Minuten

Kochen und Backen 1 Stunde 20 Minuten

Quelle: The Ivy Restaurant, London, nach: [www.greedygourmet.com](http://www.greedygourmet.com)

## 17 | Der Worcestershire Warmmacher

Für vier Personen. Sie brauchen 4 Puddingformen à ca. 120 ml.

### Zutaten

#### *Für den Nierenfett-Teig*

- 170 ml ausgelassenes Nierenfett
- 340 ml Mehl
- 4 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

#### *Für die würzige Lamm-Füllung*

- 450 g Lammfleisch (z. B. aus der Schulter) in 2–3 cm große Würfel geschnitten
- 2 harte Tafelbirnen (z. B. Conference)
- 280 ml Birnencider
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, gequetscht
- 2 EL Lea & Perrins Worcester Sauce
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Ingwer
- 1 geh. TL Salz
- 2 EL kaltgepresstes Öl (???)
- ca. 1/4 l Wasser
- 1 EL Mehl
- Pfeffer

#### *Für die Sauce*

- Bratflüssigkeit vom Lamm
- 120 ml Birnencider
- 1 TL Lea & Perrins Worcester Sauce
- 1 Handvoll frisch gehackte Korianderblätter (ersatzweise etwas Kerbel und/oder glatte Petersilie)

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen.

#### *Die Lammfüllung*

2. Das gewürfelte Lammfleisch in einer Mischung aus Zimt, Ingwer, Kreuzkümmel und Salz wälzen
3. Die Birnen schälen, längs vierteln, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden



4. Das Öl in einem ofentauglichen Topf erhitzen, darin das Lamm leicht anbräunen lassen
5. Hitze reduzieren, Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen, eine Minute sanft schmurgeln
6. Nach und nach die Tomaten, den Birnencider, die Worcester-Sauce, die Birnenstücke und das Wasser zugeben
7. Zudecken und im Ofen 15 Minuten bei 200° braten, Hitze dann auf 150° herunterschalten und etwa anderthalb Stunden weiterschmoren, bis das Lammfleisch zart ist aber noch nicht zerfällt.

#### *Der Nierenfetteig*

8. Die Puddingformen gut buttern und beiseitestellen
9. Mehl und Backpulver gründlich mischen (mehrfach durchsieben) und zusammen mit dem Nierenfett und dem Salz in eine große Schüssel geben
10. Kneten und nach und nach so viel Wasser zugeben, bis ein zusammenhängender Teig entsteht.
11. Den Teig auf einem bemehlten Brett zur Kugel formen, in vier gleiche Stücke teilen und von jedem ein Viertel abschneiden und beiseitelegen Die vier großen Stücke so groß ausrollen, dass sie die Innenseite der Puddingformen bedecken und alle vier Puddingformen mit Teig auskleiden.
12. Aus den kleinen Stücken vier Deckel ausrollen und beiseitelegen.
13. Wenn das Lamm fertiggeschmort ist, nach Geschmack salzen und pfeffern und abkühlen lassen; inzwischen den Dampfgarer anheizen.
14. Fleisch, Birnen usw. mit einem Schaumlöffel aus der Sauce fischen und in die ausgekleideten Puddingformen füllen.
15. Die Deckel aufsetzen und an den Rändern gut andrücken. Es dürfen keine Lücken bleiben!
16. Jede Form mit einer doppelten Lage Alufolie bedecken. Die Folie mit Bindfaden fest zubinden und mit einem weiteren Bindfaden einen Henkel formen, an dem die Form aus dem Dampfgarer gehoben werden kann. Anderthalb Stunden im Dampf garen.

#### *Die Sauce*

17. Die übriggebliebene Sauce in einen Topf geben, Birnencider, und Worcestersauce und Koriander zufügen, abschmecken und erhitzen.

#### *servieren*

18. Pudding behutsam auf den Teller stürzen und mit der Sauce überziehen.

Dazu gibt es kleine Kartoffelchen und junges Gemüse – Böhnchen, junge Möhren, Mais...

Quelle: Jill Jessop hat 2008 mit diesem Rezept den Wettbewerb »Official Dish of Worcestershire« der Fa. Lea & Perrins, der Stadt Worcester und der Grafschaft Worcestershire gewonnen. Seither ist dieser Pudding das »offizielle Gericht« der Region.

## 18 | Lammnieren in Sherry

### *Zutaten*

- 500 g Lammnieren (Mengenangaben für 4 Personen)
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, geschält und angequetscht
- 500 ml trockener Sherry (Fino)
- optional 150 g Crème fraîche
- und 1 EL Mehl

### *Zubereitung*

1. Nieren putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Zusammen mit den Zwiebelwürfeln hellbraun anbraten
3. Die Knoblauchzehe kurz andünsten, den Sherry angießen, salzen und pfeffern.
4. Wenn es Tapas werden sollen, ca. 45 Minuten bzw. bis die Flüssigkeit verdampft ist, *offen* einkochen lassen
5. Soll es ein Hauptgericht werden, Crème fraîche zufügen und *zugedeckt* ca. 45 Minuten schmoren lassen, danach mit dem Mehl bestäuben um die Sauce zu binden.

Die Tapas serviert man einfach auf einer Platte mit hölzernen Zahnstochern zum Aufpicken, die Hauptgerichtsvariante schmeckt mit Kartoffelpüree.

Quelle: Adaptiert nach [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

## 19 | ★ Kartoffelpüree

### *Zutaten*

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 70 ml Milch
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer oder frisch geriebene Muskatnuss

### *Zubereitung*

1. Kartoffeln dünn schälen und in gleichgroße (nicht zu kleine) Stücke schneiden: große Kartoffeln vierteln, kleinere halbieren
2. Kartoffeln in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in einem großen Topf geben, ca. 1 TL Salz darüberstreuen und zugedeckt dämpfen bis sie völlig gar sind – etwa 20–25 Minuten. Zum Probieren mit einem Spießchen an der dicksten Stelle einstechen: sie dürfen auch in der Mitte nicht mehr hart sein, sonst wird das Püree klumpig.
3. Die gargekochten Kartoffeln aus dem Dämpfeinsatz nehmen, Wasser ausgießen und die Kartoffeln in den Topf zurückgeben. Mit einem Küchentuch abdecken und 4 Minuten ausdämpfen lassen. Butter, Milch und Crème fraîche zugeben und zu einem luftigen Kartoffelbrei stampfen. Gegen Ende mit Salz und Pfeffer oder Muskat abschmecken.