

Juradistl-Lamm – Ein Naturgenuss zur Osterzeit



Juradistl-Lamm – Nachhaltig schlemmen dahoam!

Auch wenn die traditionellen Juradistl-Lamm-Osteraktionswochen in der Gastronomie in diesem Jahr entfallen müssen – verzichten muss man in der Osterzeit deswegen nicht auf diese besondere Oberpfälzer Spezialität. Juradistl-Lamm wird in allen am regionalen Vermarktungsprogramm Juradistl beteiligten Metzgereien angeboten und auch etliche Gastwirte in der Stadt und im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. bieten Speisen vom Juradistl-Lamm zum Mitnehmen an.

Das Qualitäts-Siegel „Juradistl-Lamm“ steht für klare Aussagen, die auch kontrolliert werden. Die Juradistl-Lämmer ziehen mit dem Schäfer über die kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Jura. Muttermilch und frisches Gras sind die wesentliche Futterbasis. Das zarte Fleisch der höchstens sieben Monate alten Lämmer schmeckt unverwechselbar aromatisch-mild. Die Weideflächen sind überwiegend Naturschutzflächen ohne den Einsatz von Spritzmittel, Mineraldünger und Gülle. Diese Flächen werden naturverträglich beweidet. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Heu und Futtergetreide stammen aus dem eigenen Betrieb oder aus dem Projektgebiet. Die Aufzucht der Lämmer erfolgt überwiegend durch die Muttermilch. Nur die besten Lämmer kommen in das Juradistl-Programm.

Und das Fleisch vom Juradistl-Lamm ist eine echte Oberpfälzer Spezialität: Zart, bekömmlich und leicht. Die Keule liefert das Fleisch für leckere Braten oder Lammschnitzel und die Schulter eignet sich wie der Lammrollbraten vom Bauch zum Schmoren. Und ein Lammrücken mit Thymian und Rosmarin sind besondere Leckerbissen.

Für alle, die Lust haben, sich selbst an der Zubereitung des Lammfleisches zu versuchen, hat der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. hier zwei Rezepttipps beteiligter Gastronomen parat:

Geschmorte Juradistl-Lammkeule an feiner Rosmarinsoße

Zutaten:

- 1 Juradistl-Lammkeule (ca. 1,2 kg)
- je 100 g Karotte, Lauch, Sellerie
- 2-3 Knoblauchzehen
- ca. 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- 50 g brauner Zucker



Foto: Jan Neve

Zubereitung:

Gemüse klein würfeln. Lammkeule salzen, pfeffern, mit Knoblauch einreiben oder spicken, in Olivenöl anbraten. Gemüse zugeben und mitrösten, Tomatenmark zugeben, gut verteilen und mit 1/4 l Rotwein und 1/4 l Wasser ablöschen. Bei 180° ca. 90 Min. im Rohr zugedeckt schmoren. Rosmarin 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Rotwein, Portwein und braunen Zucker auf die Hälfte einkochen lassen, zur durchpassierten Soße geben und etwas frisch gehackten Rosmarin zum Schluss überstreuen.
Keule vor dem Anschneiden mind. 15 Min. ruhen lassen. Kartoffelgratin ist die optimale Beilage.
(Michael Meier, Landgasthof Meier, Hilzhofen)

Bärlauch-Juradistl-Lammtopf

Zutaten:

- 800 g Lammfleisch
(Hals oder Schulter, in Würfeln)
- 200 g Zwiebelwürfel
- 300 g grüne Bohnen
- 250 g Karottenwürfel
- 100 g durchwachsener Speck
- 50 g frischer Bärlauch, gehackt oder tiefgekühlt



Foto: Jan Neve

Zubereitung:

Speck und Zwiebel in Olivenöl anrösten, das Fleisch zugeben, salzen, pfeffern und rösten. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist und leicht köcheln lassen. Nach ca. 1 Stunde (das Fleisch sollte fast weich sein) Karottenwürfel und die Bohnen zugeben. Nach 5 Min. den Bärlauch zugeben, kurz mitkochen und abschmecken. Mit frischem Weißbrot oder Kartoffelgratin servieren. (Stefan Rehber, Schlossbräu Lintach, Freudenberg)

Weitere Infos beim Projektträger:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.
Nürnberger Straße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 / 470 337
www.lpv-neumarkt.de oder unter: www.juradistl.de



Schafbeweidung am Schanzberg im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. (Foto: Hubert Schraml)



Schafherde im Juradistl-Gebiet (Foto: Katrin Hartisch)