

**LAMMSCHÖGL**

mit Sardellengremolata und Safranfenchel. 4-6 Portionen

Zutaten: 1 Lammschögl, Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin, Öl, Fenchelgemüse: 4 Fenchelknollen, 2 Tomaten, ½ g Safranfäden, 1/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer, Butter.

Für die Gremolata: 1 EL gehackte Sarellenfilets, 4 Knoblauchzehen, 4 EL Petersilie, geschnitten, 1 TL gehackte Kapern, 2 EL Zitronensaft Olivenöl, etwas Zitronenabrieb
Zubereitung: Den Schögl mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, anbraten. Bei 90°C (Umluft) ca. 3 ½ Stunden garen. Drei Fenchelknollen in Streifen schneiden. Den restlichen Fenchel mit Tomaten einsaften. Fenchelstreifen in Olivenöl anbraten, Safran, Salz & Pfeffer begeben, mit Weißwein ablöschen. Reduzieren, mit dem Fenchel-Tomatensaft aufgießen, schmoren und mit kalter Butter montieren. Für die Gremolata Zutaten vermischen, mit Olivenöl binden. Lamm portionieren und mit Lammjus, Gremolata und Fenchel anrichten. Dazu harmonieren geschmorte Paprika, Gnocchi oder Baguette.

Zart, würzig und delikater

LAMM AUS NÖ / Die Nachfrage nach genussvollen Lebensmitteln regionaler Herkunft ist stark gestiegen. Junglamm entspricht allen Anforderungen, die Qualitätslammfleisch erfüllen muss.

Die NÖ Schaf- und Ziegenbörse garantiert mit dem niederösterreichischen Junglamm für die Spar-Gruppe und dem Gastronomiegroßhandel, ebenso für biologische Junglamm für Merkur/Billa höchste, streng kontrollierte Qualität.

Die Nachfrage nach genussvollen Lebensmitteln regionaler Herkunft ist stark gestiegen. Daher gibt es eine weitere Bereicherung im Premium-Segment von Qualitätslammfleisch. NÖ Junglamm der Marke donauland Lamm entspricht allen Anforderungen, die Qualitätslammfleisch erfüllen muss. Man weiß, wo es herkommt, und dass die Tiere gut gehalten wurden, man weiß, dass die Qualität passt.

Die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf vertritt die NÖ Lämmerproduzenten am Markt und beschäftigt sich mit der Entwick-

lung von Qualitätsprogrammen. Bei der Rewe-Gruppe Merkur/Billa sind Bio-Lämmer der Marke „Ja natürlich“ seit Jahren Garant für beste Qualität. Die Spar Gruppe etabliert ebenso seit vielen Jahren mit dem NÖ Junglamm Lammfleisch der Extraklasse. Seit September 2009 gibt es auch im Gastronomiegroßhandel mit der Marke Donauland Lamm bestes Lammfleisch aus Niederösterreich. Lämmer bester Qualität werden im Alter von vier bis sechs Monaten geschlachtet. Ihr Schlachtkörpergewicht beträgt dann 16 bis 24 Kilo.

Tipps für den Einkauf: Kurze Wege garantieren Frische!

Möchte man frisches Lammfleisch und kurze Transportwege garantiert haben, sollte man beim Einkauf auf Regionalität & österreichische Herkunft achten.

Grundsätzlich sollte frisches Lammfleisch tiefgekühlter bzw. aufgetauter Ware vorgezogen werden. Das zarte und feinvürzige Junglammfleisch gilt als Delikatesse, zählt aber zu jenen Fleischsorten, die in österreichischen Privathaushalten eher selten zubereitet werden. Dafür (oder gerade deshalb) erfreut es sich in der Gastronomie steigender Beliebtheit.

Frisches donauland lammfleisch hat eine altrosa bis hellrote Farbe, die umso heller ausfällt, je jünger das Tier bei der Schlachtung war. Ein kräftiges, dunkleres Rot ist Indiz für einen ebenso kräftigen Geschmack, der jedoch nur Liebhaber begeistert. Die Fettmarmorierung des Fleisches sollte immer fest und nahezu weiß sein – je mehr Äderchen das Muskelfleisch durchziehen, desto saftiger wird es bei

der Zubereitung. Deswegen sind für typische Grillgerichte mitunter eher schwerere Lämmer vorzuziehen, in jedem Fall aber Teilstücke mit guter Fettabdeckung.

Eine Mindestreifung von vier Tagen ist bei donauland lamm obligat, mehr ist jedoch aufgrund der natürlichen Zartheit des Fleisches nicht sinnvoll. Lammfleisch ist nicht nur delikater, sondern auch gesund, denn es weist ein günstiges Nährstoffverhältnis auf, ist fettarm, dafür eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich.

■ **Wo bekomme ich Lammfleisch aus der Region?** NÖ-Junglamm in den Spar-Gourmet und Interspar Märkten. Junglamm aus biologischer Produktion bei Merkur unter der Marke „Ja Natürlich“. Das Donauland Lamm gibt's im Gastronomiegroßhandel Kastner und Kamptaler Fleischwaren/Höllerschmid.