

## Folge 4: **Alles vom Schaf in Ostwestfalen-Lippe**

### **Rezepte von Michael Stücke**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

## **Gruß aus der Küche: Lamnbratwurst mit Zupfbrot**

### **Zutaten Zupfbrot**

1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
300 ml warmes Wasser  
600 g Weizenmehl  
50 ml Olivenöl  
2 TL Salz  
Sesamkörner  
für den Aufstrich  
250 g Butter  
1 Handvoll Kräuter: gehackte Petersilie, Schnittlauch  
1 TL Salz  
1 TL Paprikapulver Edelsüß  
je 1/2 TL Kurkuma, Oregano, Majoran, Basilikum, Knoblauch

### **Zubereitung**

Für den Aufstrich die Butter mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Paprikagewürz, Salz, Knoblauch, Kurkuma, Basilikum, Oregano und Majoran vermengen und durchziehen lassen - am besten über Nacht.

Für das Brot die Hefe mit dem Zucker und dem warmen Wasser mischen und auflösen lassen. Mit Weizenmehl, Olivenöl und Salz verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der weichen Kräuterbutter bestreichen. Dann in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und in einer gefetteten Springform aneinander legen. Mit einigen Sesamkörnern leicht bestreuen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.



### **Zutaten Currysauce**

150 g Gewürzgurken  
150 g Zwiebel  
60 g Butter  
40 g Zucker  
4 EL Currypulver  
1000 g passierte Tomaten  
70 g Tomatenmark  
2 TL Salz  
2 TL Sambal Olek  
20 g Obstessig  
1 Würfel Fleischbrühe

### **Zubereitung**

Gewürzgurken zusammen mit Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und mit einem Pürierstab zerkleinern. Dann dazu alle anderen Zutaten zusammen in einem Topf verrühren und ca. 15 Minuten kochen. Über Nacht kühl stellen und durchziehen lassen.

Alles zusammen mit guten, gegrillten Lambratwürsten servieren.

## **Hauptgericht: Gesottene Lammhaxe im Kirschholzrauch, Gemüsetaschen und Kartoffelgratin.**

### **Zutaten Soße**

ca. 1 kg Knochen von Lamm und Rind  
4 EL Öl  
5 Karotten  
5 Zwiebeln  
½ Knollensellerie  
½ Tube Tomatenmark  
ca. 1 l Rotwein  
Pfeffer, Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren  
1 Zehe Knoblauch, gepresst  
½ Stange Porree  
1- 2 EL Salz  
4-6 EL Zucker

### **Zubereitung**

Eine gute Soße braucht Zeit. Dafür wurde ca. 1 Woche in voraus gestartet. Knochen von Lamm und Rind bei ca. 250 Grad mit etwas Öl rösten. Kleingeschnittene(n) Karotten, Zwiebeln, Knollensellerie dazugeben, außerdem Tomatenmark. Alles anrösten und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, am besten über mehrere Tage.

Zuletzt mit Pfeffer, Piment, Lorbeerblatt Wacholderbeeren, Knoblauch, Porree würzen und mit Wasser auffüllen. Wenn die Soße final einreduziert ist, mit Salz und Zucker abschmecken.

**Zutaten Lammhaxe**

6 Lammhaxen  
Salz, Pfeffer  
Öl  
Soße, nicht reduziert

**Zubereitung**

Die Lammhaxen Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl anbraten. In eine hohe Auflaufform umfüllen und mit einer nicht einreduzierten Soße auffüllen. Das nennt man Heißleger.

Die Auflaufform mit einem Deckel abdecken und bei 80 Grad mind. 16 Stunden garen. Diesen schonenden Garvorgang nennt man Sotten. Das Fleisch wird dabei besonders zart. Nach Beendigung der Garzeit hebt man die Haxen aus dem Heißleger, zieht von Hand den Knochen und richtet das Fleisch auf der selbst gekochten Soße (Rezept oben) in einem kleinen Einmachglas an.

Optional: Mit Hilfe einer Rauchpistole wird nun kurz vor dem Servieren das Fleisch beräuchert. Das Glas wird schnell verschlossen und auf dem angerichteten Teller zum Tisch getragen

**Zutaten Gemüsefüllung für Teigtaschen (6 Stück)**

3 Karotten  
1 Zucchini  
2 Zwiebel  
1 Kohlrabi  
4 EL Öl  
Gemüsefond  
100 g Butter  
100 g Zucker  
Salz, Pfeffer, Muskat

**Zutaten Teigtaschen**

250 g Weizenmehl  
3 EL Olivenöl  
2 TL Salz  
Wasser

**Zubereitung**

Karotten, Zucchini, Zwiebel, Kohlrabi schälen, bzw. äußere Blätter entfernen und dann in gleichmäßig kleine Würfel schneiden.

Mit Öl anbraten und etwas Gemüsefond ablöschen. Nach Gefühl Butter und Zucker dazu geben und das Gemüse damit glasieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und kalt werden lassen.

Für die Teigtaschen nach Gefühl Weizenmehl mit Olivenöl und Salz und kaltem Wasser anrühren und solange kneten, bis der Teig griffig ist.

Dann kleine Teigstückchen ausrollen und mit dem kalten Gemüse füllen und gut zudrücken. Wichtig ist das der Teig dicht am Gemüse anliegt. Eine angedeutete Säckchenform sieht dabei nett aus.

Die Teigtaschen dann in 170 Grad heißem Fett frittieren, bis der Teig gar ist.



### **Zutaten Kartoffelgratin**

8 mittelgroße Kartoffeln  
4 EL Öl  
½ Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Sahne

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit etwas Öl und Knoblauch dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte gut salzig schmecken, da die Kartoffeln noch nachziehen.

Mit Sahne auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind und im Backofen ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Lammhaxe im Glas, das Gemüsetaschen und Kartoffelgratin heiß auf vorgewärmte Teller anrichten.

## **Dessert: Blaubeerkuchen an Joghurt vom Schaf**

### **Zutaten Blaubeerkuchen**

250 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
1 Messerspitze Natron  
Vanille  
2 Handvoll Blaubeeren

### Für die Streusel

je 50 g Butter, Zucker, Mehl  
Und: 500 g Schafmilchjoghurt

Minze  
Zucker

Beeren der Saison zur Deko, z.B.: Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren

### **Zubereitung**

Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier dazu geben und weiter gut verrühren. Etwas Vanille, das Mehl und eine Messerspitze Natron dazu geben, weiter gut rühren. Dann 2 Handvoll Blaubeeren vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben und auf einem Backblech verteilen.

Die Zutaten für die Streusel Butter, Zucker, Mehl mischen und gut durchkneten. Dann als feste Flöckchen auf dem Blech verteilen. Ca. 45 Minuten bei 170 Grad backen.

Nach dem Erkalten mit einer runden Stechform (7 cm) kleine Küchlein ausstechen. Schafmilchjoghurt kräftig aufrühren bis er schön cremig wird und mit feingehackter Minze und etwas Zucker abschmecken.

In kleine Nachtschälchen füllen und mit Beeren der Saison dekorieren. Lauwarmen Blaubeerkuchen mit Puderzucker bestäuben und alles zusammen schön dekorieren.

**Guten Appetit!**

WDR 2023