

LAMMSTELZE IM EIGENEN SAFT

LAMMBRATEN

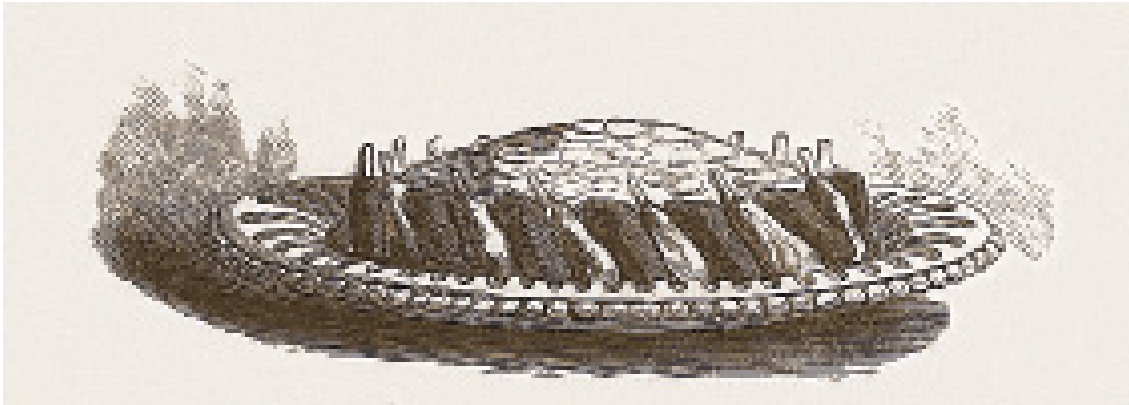
DIE LIMETTE AUSPRESSEN UND DEN SAFT AUFBEWAHREN. DEN KNOCHEN ENTFERNEN, DAS FLEISCHSTÜCK MIT EINEM SCHLÖGEL ODER EINEM ANDEREN HARTEN GEGENSTAND SCHLAGEN. PAPIER REICHLICH MIT SPECKFETT BESTREICHEN, SALZEN UND PFEFFERN. MIT GEWÜRZNELKEN SPICKEN UND DAS FLEISCH IN DREI BIS VIER GLEICH GROSSE TEILE TEILEN, ÜBER DIE MAN DEN LIMETTENSAFT GIESST. DAS FLEISCH IN DAS PAPIER WICKELN UND ES IN DER ERSTEN STUNDE BEI MILDER HITZE, SPÄTER BEI STÄRKERER HITZE NOCH EINE DREIVIERTELSTUNDE IM ROHR BRATEN LASSEN. DAS FLEISCH IST DURCH, WENN ES SICH BEIM EINSTECHEN EIN WENIG ÖFFNET. VOR DEM SERVIEREN DAS PAPIER ABNEHMEN UND DAS FLIESCH MIT EIGENEM SAFT BEGIESSEN.¹⁾

- 4 schön zugeschnittene Lammstelzen
- Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl (oder Schweineschmalz)
- Saft von zwei Zitronen
- Schale einer unbehandelten Orange
- 4 Zweiglein Rosmarin

HINWEIS:

Dieses Rezept wurde etwas verfeinert, denn mit Lammstelze schmeckt das Gericht besonders. Außerdem wurde Alufolie anstatt Pergamentpapier verwendet, da in dieser der Saft besser hält.

Lammstelzen gut pfeffern und salzen. Die Knoblauchzehen mit Salz zu einer Paste zerdrücken und mit ein wenig Olivenöl (oder Schmalz) vermengen. Mit Zitronensaft beträufeln, etwas einwirken lassen, dann die Stelzen mit der Knoblauchpaste einreiben und mit fein abgeriebener Orangenschale bestreuen. 4 große Bahnen Alufolie nehmen und doppelt falten. Auf jedes Stück Alufolie eine Stelze und einen Rosmarinzweig legen und die Folie so über dem Fleisch zusammenschlagen, dass der Saft unten nicht ausrinnen kann. Lammstelzen in eine ofenfeste Form legen und 2 Stunden bei 120–140 °C garen, danach weitere 30 Minuten bei etwa 160–180 °C. Folie öffnen und die Lammstelzen in der Folie anrichten, frischen Pfeffer darübermahlen.



1) Historisches Rezept aus dem Spanischen übersetzt, in: Celada, S. 49f.



PAPÍN

PAPPIN¹⁾
NIMM MEHL, EIERDOTTER UND EIN WENIG MILCH DARUNTER, STREICH ES DURCH EIN HAARTUCH UND RÜHR ES IN GESOTTENE MILCH. WENN ES AUFGESOTTEN IST, SO RÜHRE FRISCHE BUTTER DARUNTER, DIE UNZERLASSEN IST UND SALZ ES AB. WENN DU ES ANRICHEST, SO TU KLEIN GESCHNITTENES BROT DARAUF. AUCH DARFST DU DAS MUSLEIN NICHT ZUCKERN²⁾, DENN ES IST AN SICH SELBER GUT UND WOHLSCMECKEND. UND DAS MUS NENNT MAN PAPPIN. (RUMPOLT ZIT. IN: KIRCHSCHLAGER, S. 138)

LECHE FRITA
ZUCKER UND MEHL IN EINEN TOPF FÜLLEN (VOM MEHL ETWAS AUFBEWAHREN) UND DIE MIT EINEM MIXER AUFGESCHLAGENE MILCH BEIFÜGEN. AUF DEN HERD STELLEN, HEISS WERDEN LASSEN (DIE MASSE DARF ABER NICHT AUFGKOCHEN) UND EIN NUSSGROSSES STÜCK BUTTER BEIGEBEN. WENN DIE MASSE GUT GEKOCHT UND FEIN IST, EINE PLATTE MIT WASSER BEFEUCHTEN UND DIE MILCHSAUCE DARAUF LEEREN. KÜHL STELLEN. WENN DIE MASSE KALT IST, IN VIER QUADRATISCHE TEILE SCHNEIDEN, DIE MAN IN MEHL UND VERQUIRLTEN EIERN WENDET UND IN HEISSEM OLIVENÖL BÄCKT. AUF PAPIER ZUM ABTROPFEN LEGEN, MIT EIN WENIG ZIMT BESTREUEN ODER MIT HONIG BESTREICHEN.³⁾

3–4 Eidotter (je nach Größe der Eier)
125 g Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
125 g Mehl
1 Prise Salz
500 ml Milch

2 Eier
reichlich neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
mit echter Vanille aromatisierter Zucker zum Bestreuen

HINWEIS:
„Gebackene Milch“ oder „Gebackene Creme“ sind bedeutungsgleiche Begriffe dieser Süßspeise, die im 16. und 17. Jahrhundert besonders beliebt war. In Venedig ist die crema frita eine bis heute gern gegessene Spezialität.

Die Eidotter mit dem Zucker zu einer dicken, hellen Creme schlagen und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Das Mehl sieben und nach und nach einarbeiten. Die Masse salzen, danach die leicht erwärmte Milch unterrühren, alles zu einer homogenen Creme verarbeiten.
Die Masse in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen – das dauert etwa 15–20 Minuten.
Die Creme 3–4 cm dick auf eine Servierplatte auftragen, auskühlen und fest werden lassen, danach in mundgerechte Rauten schneiden.
Die zwei Eier verquirlen, die Rauten kurz durchziehen (wer sie knuspriger möchte, taucht die Stücke vorher in Mehl) und anschließend in heißem Öl goldbraun ausbacken.
Abtropfen lassen und mit Vanillezucker bestreut servieren. Statt mit Vanille kann man die Schnitten auch mit Honig und Zimt würzen.



1) „Pap(p)in“, eine süße Bechamelsauce als Dessert, hat in Spanien eine lange Tradition und wird bis heute gerne gegessen. „Leche frita“ („gebackene Milch“) ist eine der vielen Varianten: Ein während der Arbeit an diesem Buch zufällig gefundenes Pap(p)in-Rezept in einem deutschen Kochbuch aus dem Jahr 1581 beweist, dass das Dessert auch hier bekannt war.
2) Bei der alten deutschen Variante bleibt das Pap(p)in ungezuckert. Das lässt darauf rückschließen, dass es dem Kochbuchautor so besser schmeckte, oder aber er schlug die Zubereitungsart ohne Zucker vor, weil das Gericht auf diese Art kostengünstiger herzustellen war.
3) Historisches Rezept aus dem Spanischen übersetzt, in: Celada, S. 334f.

