

Kochabend

Freitag, 28. April 2017

Chefkoch Beat Brand



Themenabend Irland – Lamm





Irische Küche

Die Irische Küche ist traditionell einfach und deftig im Sinne von Hausmannskost. Wichtige Produkte des Landes sind Lamm- und Rindfleisch, Geflügel, Eier, Butter und andere Milchprodukte, Forellen und Lachs sowie Krebse und Muscheln. Getreideanbau ist aufgrund der Feuchtigkeit nur in geringerem Umfang möglich, dem Gemüseanbau (vor allem Kartoffeln und Kohl) kommt jedoch eine große Bedeutung zu.

Spezialitäten

Irish Stew, das traditionelle, mit Kümmel gewürzte Eintopfgericht aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Hammel- oder Rindfleisch, wird in Irland heute nicht mehr so häufig gegessen. Colcannon ist ein Eintopf aus Kartoffeln und Grünkohl.

Die irische gehobene Küche ist heute bekannt für ihre Meeresfrüchte: Austern, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Hummer, Krabben und zahlreiche Süß- und Salzwasserfische. Vor allem der irische Lachs ist beliebt. Lachs wird sowohl gegrillt als auch pochiert und geräuchert.

Geschichte – wichtigste Ereignisse

1845 – Beginn der durch die Kartoffelfäule europaweit verursachten Hungersnot ("Great Famine"), die in Irland vier Jahre anhält und zu Massensterben und -emigration führt.

1921 – Eine irische Delegation, führend dabei Michael Collins, unterzeichnet den Anglo-Irischen Vertrag und zementiert so die Trennung der Insel. Damit wird die Gründung des Irischen Freistaates erreicht; de Valera tritt zurück und bekämpft die Freistaatler mit politischen Mitteln und mit den Waffen der IRA. Collins meint, er habe sein eigenes Todesurteil unterzeichnet. Der irische Bürgerkrieg beginnt.

1937 – In einer neuen Verfassung wird die totale Unabhängigkeit von Grossbritannien verkündet, inklusive eines Anspruchs auf Nordirland, der Freistaat wird zur Éire.

Geografie

Irland ist ein Inselstaat in Westeuropa, der etwa fünf Sechstel der gleichnamigen Insel umfasst. Hauptstadt und größte Stadt des Landes ist Dublin, gelegen im östlichen Teil des Landes. In der Metropolregion Dublin lebt etwa ein Drittel der 4,6 Millionen Einwohner des Landes. Es grenzt im Norden an Nordirland und damit an das Vereinigte Königreich. Im Osten liegt die Irische See, im Westen und Süden ist das Land vom Atlantik umgeben. Irland ist seit 1973 Mitglied der Europäischen Union. Der Großteil der Bevölkerung bekennt sich zum römisch-katholischen Glauben.

<u>Amtssprache</u>	Irisch, Englisch
<u>Hauptstadt</u>	Dublin
<u>Staatsform</u>	Parlamentarische Republik
<u>Regierungssystem</u>	Parlamentarische Demokratie
<u>Staatsoberhaupt</u>	Präsident Michael D. Higgins
<u>Fläche</u>	70.273 ^[1] km ²
<u>Einwohnerzahl</u>	4.757.976 24. April 2016
<u>Bevölkerungsdichte</u>	68 Einwohner pro km ²



Menu

Apéro	Lamm Wurst und Trockenfleisch
Suppe	Irische Pastinaken-Apfelsuppe
Vorspeise	Irischer Auflauf – Shepherd's Pie
Hauptgang	Lammgulasch mit Guinness-Bier
Dessert	Irische Versuchung
Tipp für zu Hause	Irish Coffee





Irische Pastinaken-Apfelsuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 400g Äpfel
- 300g Pastinake frisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 TL Curry
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander frisch
- 1 Knoblauchzehe
- 750ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Bd Schnittlauch
- 1 Bd Petersilie

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und entkernen. Pastinaken schälen und beides in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel hacken und zusammen mit den Pastinaken und Äpfeln in der Butter andünsten. Die Gewürze und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. 2 Minuten unter ständigem Rühren mitdünsten. Langsam die Brühe dazu gießen und alles gut verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne dazugeben und erhitzen, aber nicht kochen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Es können etwas weniger Pastinaken sein, dafür dann mit Karotten ergänzen. Dazu passt Baguette-Brot.



Irischer Auflauf – Shepherd's Pie



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Öl
- 450g Lammhackfleisch
- 1 grosse Zwiebel fein gewürfelt
- 50g Champignons
- 2 Karotten in dünnen Scheiben
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 200ml Gemüsebouillon
- 700g Kartoffeln geschält in Stücke
- 25g Butter
- 50g Käse gerieben
- n. B. Milch

Zubereitung:

Im Öl das Hackfleisch, Zwiebel, Champignons, Karotten und Lorbeerblatt 8 – 10 Minuten anbraten. Das Mehl und Tomatenpüree zugeben und ca. 2 Minuten mitschmoren. Die Bouillon dazu giessen und alles zum Kochen bringen. Zugedeckt ca. 25 Minuten leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln garkochen und mit Butter, Milch und Salz einen Kartoffelbrei zubereiten. Den Backofen vorwärmen auf 200 Grad. Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Fleisch-Gemüsemasse in eine Auflaufform geben. Das Ganze abdecken mit dem Kartoffelbrei. Mit Käse bestreuen. Das Ganze ca. 15 – 20 Minuten backen. Lecker mit grünem Salat.



Lammgulasch mit Guinness-Bier



Zutaten für 4 Personen:

- 750g Lammfleisch
- 1 EL Öl
- 100g Schinkenwürfel
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,3 Lt Guinness-Bier
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Scheiben Zitrone
- 1 EL Saucenbinder dunkel
- 1 TL Johannisbeergelee
- Salz und Pfeffer
- grüne Bohnen
- Kartoffeln

Zubereitung:

Das Lammfleisch in etwa 3-cm-Würfel schneiden und die Zwiebel grob würfeln. Das Öl sehr heiss werden lassen und das Fleisch mit den Schinkenwürfeln darin kräftig anbraten. Wenn alles schön braun ist, die Zwiebeln zugeben und ebenfalls anbräunen.

Erst jetzt den Knoblauch, die Gewürze, die Kräuter und ein paar Scheiben Zitronen zugeben, mit dem Bier ablöschen und das Gericht mit Deckel bei milder Hitze gut eine Stunde schmoren lassen. Die Zitronenscheiben entfernen, auch die Stiele von Kräutern. Das Gulasch mit Johannisbeergelee abschmecken und, wenn nötig mit etwas Saucenbinder sämig rühren.

Dazu passen grüne Bohnen und Kartoffeln.



Irische Versuchung



Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Äpfel, säuerliche
- 200g Beeren gemischt
- 100g Zucker
- 100g Weizenmehl
- 100g Butter, kalte
- 3 EL Kokosraspel
- 3 EL Haferflocken
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Das Obst in einer Auflaufform mit der Hälfte des Zuckers (50g) vermischen und gleichmässig darin verteilen.

In einer Schüssel das Mehl mit Kakaopulver und der kalten Butter mit den Fingern verkrümeln bis Streusel entstehen, dann den restlichen Zucker, Kokosraspel, Zimtpulver, Haferflocken und Salz mit verkrümeln. Die Streusel auf den Früchten verteilen und die Form in den Backofen geben. Das Dessert in etwa 40 Minuten goldbraun backen.

In Irland ist mit Streuseln überbackenes Obst ein beliebtes Dessert. Man kann bei diesem Rezept richtig kreativ werden, es ist fast jede Frucht dafür geeignet. Man kann es zum Beispiel mal mit Pfirsichen, Aprikosen, Birnen oder Rhabarbar probieren. Man kann auch noch Schokostückchen hinzugeben, dann schmeckt es noch besser.



Versucht das mal selber zu Hause

Irish Coffee



Zutaten für 1 Portion:

- 1 EL Zucker
- 2 EL Whisky, irisch
- 1 Tasse Kaffee, stark
Rahm geschlagen

Zubereitung:

Zucker in ein Irish-Coffee-Glas geben. Whisky dazu. Zu $\frac{3}{4}$ mit Kaffee auffüllen und umrühren, so dass der Zucker sich auflöst. Danach geschlagene Sahne obendrauf. Zucker ist nur eine Vorgabe, nach Geschmack variieren.