

Lammfleisch, einfach köstlich

Die Welt fängt in Willing an und endet auch dort. Das heißt schlicht und einfach: Der Mittelpunkt unseres Planeten ist Willing! Dies kann ich auch belegen. Nehmen Sie einen Globus und stecken Sie eine Nadel in Willing (bitte keine aufblasbare Weltkugel verwenden). Nun können Sie den Globus drehen und wenden, wie Sie wollen. Willing bleibt immer Mittelpunkt!

Aus diesem Grund starte ich nun auch die kulinarische Weltreise in Willing, einer kleinen Ortschaft in Neukirchen bei Laubach. So richtig eigene Spezialitäten gibt es in Willing ja eher nicht. Zwar war das „Beuschl“ von der Hofer-Wirtin hervorragend, doch ist dies mit dem Zusperrern des Wirtschaftes verschwunden.

Der ehemalige Bürgermeister Grabner hat allerdings eine Schafzucht. Merino-Suffolk-Kreuzungen, die haben ein besonders saftiges Fleisch und tummeln sich auf den Hängen des Weinbergs.

Merino-Suffolk bringt Spitzenfleisch

„Frohwichsigkeit und hohe Fleischleistung sowie breites Becken mit gut bemuskelten Außen- und Innenkeulen“ zeichnen das Merino-Schaf aus. Mit dem Suffolk wird es vor allem „wegen der guten Fruchtbarkeit, der Frühreife und der Fleischwüchsigkeit“ gekreuzt, so steht's in Zuchtanleitungen. Teile dieser frohen Fleischwüchsigkeit werden von mir zu köstlichen „Lammrücken mit Kräuterkruste“ verarbeitet. Was sonst noch von bleibendem kulinarischen Wert ist, das hält meine liebe Gattin hoch: die „Watzinger-Schnitten“. Ein Rezept, das uns einst die Untermüllerin Anna Watzinger hat zukommen lassen. Möglicherweise gibt es diese auch anderswo unter anderem Namen. Aber



Franz Prieler ist begeisterter und begnadeter Hobbykoch – und moderiert die auf Monate ausgebuchten Kochshows im Genusszentrum Schlierbach.

FOTO: PRIVAT (2)

bitte, ich denke, dass dies alles nur Plagiate sein können. Die „Original Watzinger-Schnitten“ sind nun mal aus Willing, so wie Willing immer im Mittelpunkt steht. Übrigens: Man sollte die „Watzinger-Schnitten“ natürlich mit dem Mehl aus der Watzinger-Mühle, die es noch immer gibt, backen. Nun wünsch ich noch gutes Gelingen und guten Appetit und verbleibe bis zum nächsten Mal

Ihr sehr ergebener
Herr Franz

Franz Prieler verrät Anfang Februar wieder genussvolle Küchegeheimnisse in der

SÜSSER NACHSCHLAG

Original Watzinger-Schnitten.

22,5 dag Butter, 22,5 dag Zucker, 22,5 dag geriebene Kochschokolade, 22,5 dag geriebene Mandeln, 7,5 dag Mehl, 2 ganze Eier, 4 Dotter, Schnee von 4 Eiweiß. (Die Maßangaben sollen genau eingehalten werden – auch 22,5 dag sind für eine gute Waage kein Problem.)

Butter mit Zucker, Eier und Dotter verrühren, Mandeln, Mehl, Schnee unterheben, auf Blech streichen und hell backen.

Glasur: 20 dag Staubzucker mit 2 EL heißem Wasser und einem Eierbecher Rum verrühren.

Lammkrone in Kräuterkruste

mit Brat-Kürbis und Willinger-Caponata:

Lammrücken (von Fett und Sehnen befreien) mit Pfeffer und Salz würzen und an beiden Seiten kurz anbraten. Oberseite mit Senf bestreichen und mit Kräuterbutterbröseln bedecken. Bei extremer Oberhitze im Rohr überbacken, bis Kräuterbrösel knusprig sind. Bei dicken Rückenstücken empfiehlt es sich, sie vorher bei 70 bis 80 Grad ca. 2 Stunden im Rohr vorzugaren.

Kräuterbutterbrösel: 5 dag Butter (handwarm), 2 EL Brösel, 1 EL Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Liebstöckel, 1 Knoblauchzehe – alles fein gehackt und gut vermischen.

Brat-Kürbis: Kürbisse in Würfel (ca. 2 cm) schneiden und am Blech im Rohr bei etwa 80 Grad 20 Minuten braten, fallweise wenden. Dann noch 10 Minuten bei 200 Grad knusprig braten. Vor dem Servieren salzen.

Willinger-Caponata (zur „italienischen“ gehören Melanzani und sie wird auch ein wenig anders zubereitet): Karotten, Sellerie, Kohlrabi, gelbe Rüben (dieses „Hartgemüse“ kurz andünsten), Zucchini, rote und gelbe Paprika, feste Tomaten (schwarze kernlose Oliven und Kapern geben dem Ganzen einen sehr pikanten Geschmack, auch wenn beide ausnahmsweise nicht in Willing wachsen) in kleine Würfel (ca 0,5 bis 1 cm) schneiden und in Olivenöl braten bis bissfest. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

TIPP

Weinempfehlung: Die Prielers (zu Ihrem Herrn Franz leider weder verschwägert noch verwandt) gehören zu den besten Weinbauern Österreichs. Der „Schützner Stein“ – ein Rotwein, der nach der Vergärung im Edelstahltank noch 20 Monate in Barriques lagert, passt hervorragend zu Lamm. Ein intensives Fruchtaroma und würziger Duft stecken in den Blaufränkischen (80%) und Merlot-Trauben (20%). Die 13,5% Volumen ließen mich schon so manches Mal, nicht nur bei gutem Essen, glücklich und verklärt in die Runden blicken.

Zu beziehen direkt bei: www.prieler.at oder www.schenkenfelder.at

Preis: Euro: 19,25

