

Premium Lamm – Lammfleischspezialitäten vom Engadinerschaf

Gaumenkitzler Nr. 22

Asado Argentina

Ganzes Lamm grilliert (Niedertemp.)

Lammgewicht lebend: 45kg	Für 30 - 40 Personen
Zubereitungsart:	Grillieren
Vorbereitungszeit:	45 min
Bratzeit:	3 Std
Total Zubereitungszeit:	4 Std
Aufwand (hoch, mittel, tief)	mittel



Ganzer Rücken, 2 Gigots ganz, 2 Bauchstücke (Rippen/Costini)

Asado ist ein traditionell argentinisches Gericht, das regelmässig an Familien- oder sonstigen Anlässen verspeist wird. Im südlichen Argentinien (Patagonien) werden vor allem Lämmer grilliert. Diese werden in der Regel an ein Eisenkreuz gebunden und kopfüber in Nähe des Feuers eingesteckt. Da unsere Lämmer deutlich schwerer als die patagonischen Lämmer sind, werden die wichtigsten Teile (wie beim Rind) abgetrennt und auf den Grill gelegt (vgl. Bild). Während 3 Stunden wird ständig von einem separaten Feuer Glut nachgelegt. Die Grilltemperatur beträgt nur rund 80°C.

1.	Grillstelle vorbereiten	Von Rasen mit Spaten ca. 0.6m x 1.50m Fläche Rasenziegel abnehmen (Grillgrösse: 0.5m ²); Holz für 4 Stunden Brennzeit beschaffen (Buche) 1 Stunde vor der Grillzeit auf der Ostseite der Grillstelle anfeuern.																											
2.	Rücken und 2 Gigots Rippen	Auf Grill legen (Knochen nach unten). Grillhöhe und mit Schaufel nachgelegte Glutmenge so regulieren, dass die Hand gut zwischen Glut und Fleisch gehalten werden kann. Nach 1 Std. Filet vom Rücken abtrennen und servieren. Nach 2 Std. Rippen auf Grill legen und alles Fleisch mit einer Asado-Grillsauce betreiben.																											
3.	Asado-Grillsauce: 200 ml Volumen Oregano fein gehackt 4 Knoblauchzehen gepresst 1/2 – 1 TL Sambal Oelek - alles mit Weinessig (1 Teil) und Wasser Teile) einweichen. Nach einigen Stunden mit Olivenöl auf ca. 300ml auffüllen. Salzen.	<table border="0"> <tr> <td>Salsa Asado 1</td> <td>(Saucen zu Fleisch)</td> <td>Salsa Asado 2</td> </tr> <tr> <td>1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns.</td> <td></td> <td>1 grosse Zwiebel gehackt / gedünstet</td> </tr> <tr> <td>5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns.</td> <td></td> <td>2 Knoblauchzehen gepresst / gedünstet</td> </tr> <tr> <td>5 EL Weinessig</td> <td></td> <td>1/4 Tasse Weinessig</td> </tr> <tr> <td>1 TL Worcestershiresauce</td> <td></td> <td>1 grüne und 1 rote Paprikaschote gehackt</td> </tr> <tr> <td>2 EL Tomatenpüree</td> <td></td> <td>1 grosse Tomate entkernt</td> </tr> <tr> <td>1 EL Oregano gehackt</td> <td></td> <td>1 TL Petersilie</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td></td> <td>1/2 Tasse Olivenöl</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Salz / Pfeffer</td> </tr> </table>	Salsa Asado 1	(Saucen zu Fleisch)	Salsa Asado 2	1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns.		1 grosse Zwiebel gehackt / gedünstet	5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns.		2 Knoblauchzehen gepresst / gedünstet	5 EL Weinessig		1/4 Tasse Weinessig	1 TL Worcestershiresauce		1 grüne und 1 rote Paprikaschote gehackt	2 EL Tomatenpüree		1 grosse Tomate entkernt	1 EL Oregano gehackt		1 TL Petersilie	Salz		1/2 Tasse Olivenöl			Salz / Pfeffer
Salsa Asado 1	(Saucen zu Fleisch)	Salsa Asado 2																											
1 grosse Zwiebel gehackt/gedüns.		1 grosse Zwiebel gehackt / gedünstet																											
5 Zehen Knoblauch gepr./gedüns.		2 Knoblauchzehen gepresst / gedünstet																											
5 EL Weinessig		1/4 Tasse Weinessig																											
1 TL Worcestershiresauce		1 grüne und 1 rote Paprikaschote gehackt																											
2 EL Tomatenpüree		1 grosse Tomate entkernt																											
1 EL Oregano gehackt		1 TL Petersilie																											
Salz		1/2 Tasse Olivenöl																											
		Salz / Pfeffer																											
4.	Grillstelle abbauen	Rasenziegel wieder auf Feuerstelle legen.																											

Quelle: diverse

Notizen

Mehr Rezepte:

<http://www.engadinerschaf.ch/fleisch-ab-hof/rezpte/>

☞ EINKAUFSZETTEL ☞

- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Oregano (50g frisch)
- Petersilie
- Zwiebeln und Knoblauch
- Tomatenpüree
- 1 Tomate
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote