Österliche Opferlämmer

Zwei Gerichte stehen im Mittelpunkt des österlichen Lamm-Schmauses: die Mjiritsa, die griechische Ostersuppe, sowie das gegrillte Lamm am Spieß.

Die Majiritsa wird vor allem in Griechenland nach dem mitternächtlichen Ostergottesdienst – also in den ersten Stunden des Sonntags – gegessen, denn auch wenn die Fastenzeit offiziell beendet ist, so ist es nach der Messe für ein Festmahl wie ein gebratenes Lamm zu spät. Daher bereitet man aus den Innereien des Opfertieres eine schmackhafte Suppe zu, deren Hauptaromen feine Kräuter (vor allem Dill), Zitronen und Zwiebel sind. Gebunden wird die Suppe mit Reis, abgerundet wird sie mit einem kräftigem Stück Butter.

Zentraler Bestandteil des Osterfestes ist das Osterlamm,

welches bevorzugt über offener Glut zu Grillen ist. Das vom Fell befreite Tier wird ausgenommen, gereinigt und innen wie außen kräftig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zudem kommen Kräuter wie Thymian, Oregano, Salbei und/oder Rosmarin in die Bauchhöhle, welche anschließend zugenäht wird. Danach wird das Tier entlang der Wirbelsäule auf einen Spieß gezogen – wobei der Spieß durch Kopf und Brustkorb geführt wird und die Vorderbeine am Körper befestigt werden, während die Hinterläufe an hinten ausgestreckt und am Spieß befestigt werden.

Entscheidend für das Gelingen sind zwei Faktoren: erstens darf die Glut weder zu heiß noch zu „kalt“ sein und sollte möglichst gleichmäßig glühen und zweitens geht es um die Drehgeschwindigkeit, denn das Fleisch muss gleichmäßig garen, dabei außen knusprig und innen zart und saftig werden.

Daher wird der Spieß anfangs schneller gedreht und später dann immer langsamer um das Fleisch krustig werden zu lassen. Damit das Fleisch nicht zu schnell anbrennt, wird es zusätzlich immer wieder mit einer Mischung aus Zitronensaft und Olivenöl bestrichen. Unter dem Drehspieß mit dem Lamm platziert man einen Rost, auf dem die Innereien gegrillt werden und dabei vom herunter tropfenden Fett des Lamms am Spieß benetzt und gewürzt werden.

Gegessen wird das Oster-Lamm traditionell in drei Gängen: zuerst werden die Innereien als Vorspeise gereicht, dann die äußeren Teile des Lamms, die nach zwei bis drei Stunden Garzeit fertig sind und anschließend das restliche Tier , das insgesamt sechs bis sieben Stunden gegrillt wurde.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at