

SCHMANKERL - REZEPT
Kangaroo Arabesque
(Känguru mit Chili-Datteln-Sauce)

Zutaten:

Zwei Zentimeter Ingwerwurzeln
1 Knoblauchzehe gehackt
3 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Chilipulver
eine Prise Muskat
eine Prise weißer Zucker
4 Fenchelsamen
3 Esslöffel Weißweinessig
200 Gramm Datteln getrocknet
250 Milliliter Kalbsfond
750 Gramm Kängurufilet
Erdnussöl
Meersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Sauce: Ingwer schälen und fein hacken, zusammen mit dem zerdrückten Knoblauch in Butter andünsten und mit Chilipulver, dem im Mörser zerriebenen Fenchelsamen und Muskat würzen. Zucker darüber verteilen, rühren und leicht karamelisieren lassen. Weinessig angießen, aufwallen lassen und etwas einreduzieren. Die getrockneten Datteln halbieren und zusammen mit dem Kalbsfond hinzugeben, gründlich verrühren, auf mittlerer Flamme etwa zehn Minuten kochen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten und durch ein Sieb streichen.

Das Fleisch:

Erdnussöl in der Pfanne kräftig erhitzen und Fleisch scharf anbraten, bis es von allen Seiten bräunt. Salzen und pfeffern, abgedeckt etwa drei bis vier Minuten beiseite stellen. Fleisch sollte immer noch rosa sein, sonst wird es schnell zäh.

Beilagenempfehlung: Bandnudeln und grüne Bohnen. (jua)

++++++

++++++

Viel Glück und Spaß beim Nachkochen wünscht Ihnen der
Gasthof Zum Stern
Oberer Markt 6
92507 Nabburg

Tel. 09433/9628
Fax 09433/901280