

Geprägt durch die Aborigines

AUSTRALIEN In der Cross-Over-Küche wird viel mit Lamm gearbeitet / Wöchentliches Barbecue mit der Familie

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Die australische Küche ist geprägt durch die frühen englischen Siedler und die australische Urbevölkerung, der Aborigines. Ähnlich wie bei uns die deutsche Küche in den 50er und 60er Jahren durch den Einfluss der Gastarbeiter geprägt und verändert wurde, hat dieser Einfluss sich auch in Australien entwickelt, insbesondere durch die südostasiatischen Nachbarn, was die ursprüngliche Küche in den Hintergrund drängte. Dennoch gibt es Bestrebungen, das eher abwertende Element Bush Food oder Bush Tucker wieder

So isst der Gegner



zu kultivieren. Daraus entwickelte sich eine „Cross-Over-Küche“, die die unterschiedlichen Einflüsse Australiens geschmacklich zu vereinen versucht. Dabei treten mehr und mehr ursprüngliche Speisen in den Vordergrund, die lange durch den englischen Einfluss verdrängt worden waren. In Wiesbaden leben übrigens 101



Genussintendant Andreas Petzold hat in seiner Esswerkstatt für die Kurier-Leser ein australisches Menü kreiert. Foto: privat

Australier. Lamm ist, wenn es um Fleisch geht, eines der zentralen Grundnahrungsmittel, das in vielerlei Varianten auf den australischen Speisekarten auftaucht und damit im 20. Jahrhundert den Hammel abgelöst hat. Allgemein Lammfleisch insbesondere Lamm-Kebab, Lammspieße oder dass wöchentliche Lamm-Barbecue mit der Familie sind in den vergangenen Jahren in den Großstadtreionen populär geworden. Aber auch traditionell Strauß, Krokodil und Känguru kommen langsam in der Gourmetküche Australiens wieder vor. Wir empfehlen deshalb als so

Variation von Lamm und Känguru mit Buschtomatengemüse, Minzpesto, Erbspüree und Zwiebel-Portwein-Marmelade, dazu „spicy“ Kartoffelbrei mit Thymian-Fond

Für vier Personen:

- je 400 gr. Lammkarree u. -rücken
- 400 gr. Kängurufilet
- 3 Frühlingszwiebeln
- eine Handvoll Echalotten
- 1-2 rote Zwiebeln
- dunkler Portwein
- Tomaten- oder Rotweinessig
- 3 Tamarillo (Baumtomate)
- 3 große Fleischtomaten
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 1-2 Chillischoten
- ein Stück Ingwer
- brauner Zucker
- Tomatenmark
- 500 Gramm tiefgefrorene Erbsen
- etwas Zitronensaft
- 4-5 große Kartoffeln
- Milch
- Semmelbrösel
- 1 Bund Minze
- 125 gr. Pinienkerne
- 125 gr. frisch ger. Parmesan
- Olivenöl
- Butter
- Pfeffer, Salz, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Majoran, Muskat, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Limette, brauner Zucker

Kängurufilet bei Zimmertemperatur auftauen lassen; mit Öl bestreuen und beidseitig mit Pfeffer einreiben. In Olivenöl rundum scharf anbraten und im Backofen bei 180 Grad zirka 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln und Echalotten schälen, klein schneiden, mit Butter und Zucker karamellisieren und mit etwas Essig und Portwein ablöschen. Bis zur sirupartigen Marmelade einkochen, mit Limette und Chili abschmecken und Auskühlen lassen. Lammmarree und -rücken von Haut, Sehnen und Fett

befreien, mit Knoblauch und Wildkräutern (Majoran, Thymian und Rosmarin) in Olivenöl scharf anbraten und im Backofen bei zirka 180 Grad etwa 15 Minuten garen.

Tamarillo, Fleischtomaten, getrocknete Tomaten, etwas Knoblauch und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden, mit Chili, Ingwer, Salz und Pfeffer wärzen und mit Olivenöl und Zucker langsam einköcheln (geht auch im Backofen).

Tiefgefrorene Erbsen mit etwas Salzwasser weich kochen. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und unter die Erbsen heben. Mit etwas Butter und einem Pürierstab zur cremigen Masse rühren und eventuell mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken. Nebenbei aus mehligem Kartoffeln einen groben Kartoffelbrei stampfen, mit etwas Kreuzkümmel, Koriander, Muskat und Cayennepfeffer kräftig wärzen und in eine Auflaufform streichen. Mit Semmelbrösel bestreuen und etwas Olivenöl darüber gießen. Im Ofen unter dem Grill überkrusten. Währenddessen aus Minze, Olivenöl, Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan ein Pesto anfertigen, das dann über das Lamm gestrichen wird.

Fleisch vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen (10 Minuten an warmer Stelle). Auf dem Teller je einen Löffel „spicy“ Kartoffelbrei, Tomatengemüse, Portwein-Zwiebel-Marmelade und Erbspüree geben. Dünne Scheiben des Känguru, Lammrückens und -karrees darauf verteilen und mit Fond übergießen. +