

AUSTRALISCHES STRAUßENSTEAK MIT SÜSSKARTOFFELN UND FRUCHTIGER SAUCE

Australisches Strauensteak mit Süßkartoffeln und fruchtiger Sauce

Im Kochtopf ist Down Under angesagt. Zorra wünscht sich australische Rezepte. Da sitze ich doch an der Quelle (denke ich mir) und frage Bessere Hälfte, der ja immerhin 6 Monate in Brisbane studiert hat. Die Jungs und Mädels da haben sich nur leider, scheinbar mehr oder weniger durchgehend, von Känguru-BBQ (ist am billigsten gewesen) und Kartoffelspalten aus dem TK-Beutel ernährt. Schade aber auch... Na gut, ich habe noch Strauensteak im Tiefkühler und auf Celtnet habe ich eine schöne Inspiration für die Marinade und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer Sauce gefunden. Gegrillt wurde dann auf unserer Dachterrasse mit Blick über die City. Nicht ganz Australien, aber auch schön...



Zutaten für 2 Personen:

2 Strauensteaks (je 300g)

1 TL Koriandersamen

2 TL eingelegter roter Pfeffer

1/2 TL Senfkörner

2 grüne Kardamonkapseln

2 Knoblauchzehen

2 EL Balsamico Bianco

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für die Grillsauce:

500 ml Rinderbouillon

300g TK-Waldfruchtmix

Pfeffer

Für die Skartoffelspalten:

250g Süßkartoffeln

4-5 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Sour Cream Dip:

200g Schmand

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

etwas frische Petersilie

Pfeffer & Salz

Für den Salat:

200g Rucola

4-5 Tomaten

4-5 Radieschen

1/2 Salatgurke

Pfeffer & Salz

Balsamico & Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch sollte wenigstens 1 Stunde marinieren, also fange ich damit an. Ich zerstoße Koriander, die Samen aus den Kardamonkapseln, die Senfkörner und die Pfefferkörner im Mörser. Mit Pfeffer, Salz, frisch gepresstem Knoblauch. Olivenöl und etwas Balsamico Bianco mischen.



Die Straußensteaks werden rundherum mit der Marinade eingerieben und dürfen so abgedeckt etwas mehr als 1 Stunde marinieren.



Wenn die Hälfte der Zeit um ist schneide ich die Süßkartoffeln in Spalten, gebe die geviertelte Zwiebel und den geschälten Knoblauch dazu. Dann streife ich den Thymian von den Blättern, würze das Ganze mit Pfeffer und Salz und beträufel es mit etwas Olivenöl. So wandert das Blech mit den Kartoffelspalten für 40 Minuten bei 200°C in den Backofen. Bei mir sind es etwas über 50 Minuten geworden, deshalb haben die Kartoffelspalten auch so schön Farbe bekommen. Sie waren aber noch wunderbar crémig und lecker.

Die restliche Zeit wird gut genutzt – ich presse den Knoblauch in den Schmand, wühle die Schalotte fein, hacke die Petersilie und schmecke den Sour Cream Dip mit Pfeffer und Salz ab – der ist fertig.

Für die fruchtige Grillsauce wird die Brühe zum köcheln gebracht. Die aufgetauten Waldfrüchte dazu geben, kurz aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken und leicht reduzieren lassen.

Tomaten, Radieschen und Gurke werden gewürfelt und mit dem Rucola in eine große Salatschüssel gegeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, Essig und Öl kommen erst direkt vor dem Essen dazu!

So geht es mit allen unseren Leckereien (außer den Kartoffelspalten) bewaffnet auf die Dachterrasse. Während Bessere Hälfte den Grill anfeuert genieße ich den Ausblick...

Hier sieht man den Fernsehturm und das Rote Rathaus:



Kreuzberg auf der einen Seite...



Die Mariannenkirche...



Mitte und den Potsdamer Platz auf der anderen Seite:



Das Engelbecken zwischen Mitte und Kreuzberg...



Dann ist es soweit – die Steaks können auf den Grill! Grillen ist bei uns die einzige Form der Nahrungszubereitung für die Bessere Hälfte die Verantwortung trägt, ich hole die Kartoffeln und gebe Essig und Öl zum Salat. Die Steaks wurden von jeder Seite ca. 4 Minuten gegrillt, das hängt aber stark von der Hitze ab – also mit Fingerspitzengefühl arbeiten!



Wie immer wird alles ordentlich auf dem Teller angerichtet. Jeder bekommt ein Steak, Kartoffelspalten, etwas Salat, fruchtige Grillsauce und Sour Cream Dip.



Für mich gibt es dazu eine Berliner Weiße, Besser Hälfte bekommt ein Foster's - auch wenn das natürlich eigentlich kein australisches Bier ist...

Viel Spaß beim BBQ!



JOHANNISBEEREN IN VANILLEMILCH

Johannisbeeren in Vanillemilch

Eigentlich kaum ein Rezept - aber ein leckeres, süßes und erfrischendes kleines Dessert das die meisten von uns noch aus Kindertagen kennen. Der Anlass war bei uns, dass vom Rhabarber-Johannisbeer Kuchen noch einige Johannisbeeren übrig waren die wir so ideal einsetzen konnten.



Zutaten für 2 Personen:

200g Johannisbeeren

6 EL Dänische Vanillesauce

300 ml Milch

6 EL Zucker

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden abgewaschen und von den Rispen gelöst. Ich verteile sie direkt gleichmäßig auf beide Schälchen und gebe in jedes Schälchen 3 EL Zucker und 3 EL Vanillesauce. Das Ganze lasse ich wenigsten 15 Minuten ziehen.

Dann fülle ich die Schälchen mit Milch auf. Das Ganze kann man jetzt wunderbar genießen.

Lasst es euch schmecken!

RHABARBER-JOHANNISBEER KUCHEN

Rhabarber-Johannisbeer Kuchen

Wie schon beim gedeckten Apfelkuchen wird auch hier ein wunderbar einfaches Rührteig Rezept verwendet nach dem schon meine Oma und meine Mutter gebacken haben. Altbewährt und immer noch gut. Da dies hier mein erstes Experiment mit Rhabarber war habe ich vorher noch schnell Rücksprache mit meiner Mutter gehalten ob sie den Rhabarber vorkocht. Macht sie – und wo wir beim Altbewährten sind – ich mach das jetzt auch!



Zutaten für eine 28 cm Ø Backform:

300g Zucker

450g Mehl

5 Eier

1 Päckchen Backpulver

200g Butter oder Maragarine

50g Puderzucker

4-5 Stangen Rhabarber

250g Johannisbeeren

4 EL Zucker

Optional:

Schlagsahne

Zubereitung:

Da die Rhabarber-Johannisbeer Füllung etwas abkühlen muss fange ich damit an. Der Rhabarber wird geschält und in ca. 2 cm breite Scheiben geschnitten. Die Johannisbeeren werden abgewaschen und von den Rispen gelöst. Beides kommt zusammen mit 4 EL Zucker und 2 EL Wasser in einen kleinen Topf und wird mit offenem Deckel zum köcheln gebracht. Sobald es im Topf anfängt zu köcheln lasse ich es noch 7-8 Minuten unter regelmäßigem Umrühren auf dem Herd. Dann nehme ich den Topf beiseite und lasse die Füllung abkühlen.

Wer möchte kann die Füllung jetzt gerne nochmal abschmecken. Rhabarber und Johannisbeeren

haben beide einen recht sauren Charakter, aber genau das verleiht dem Kuchen später seine sommerliche Frische. Wer möchte kann natürlich nochmal nachsüßen.

Der Teig ist jetzt ganz flott gemacht. Ich gebe Zucker, Mehl, Eier, Backpulver und Butter in eine Schüssel und rühre alles zusammen mit dem Handrührgerät solange durch bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Einzige Voraussetzung: die Butter / Margarine sollte Raumtemperatur haben.

Die Kuchenform (Springform) fette ich mit Butter ein. Die Hälfte vom Teig kommt als Boden in die Form. Dann verteile ich das Rhabarber-Johannisbeermus gleichmäßig auf der Teigschicht. Dabei lasse ich 1-2 cm Abstand zum Rand.



Den Rest vom Teig verteile ich in großen Klecksen über dem Kuchen. Wenn der Teig im Ofen aufgeht schließen sich die Lücken. Da das Fruchtmus hier keine so feste Basis bildet wie zum Beispiel die Apfelstücke beim Apfelkuchen lässt sich der Teig nicht einfach gleichmäßig verstreichen. Aber wie gesagt, die Lücken schließen sich beim Backen.



Dann kommt der Kuchen bei 180°C für etwas über 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen. Sollte die Decke zu dunkel werden kann man ihn mit Backpapier abdecken.

Nach dem Backen lasse ich den Kuchen vollständig abkühlen bevor ich ihn mit Zuckerguss glasiere. Kann mir jetzt jemand erklären warum sich diese eine Stelle in der Decke nicht geschlossen hat? Naja, das verleiht dem Kuchen eine persönliche Note. Irgendwie....



Den Puderzucker rühre ich mit etwas Wasser zur gewünschten Konsistenz und verteile ihn gleichmäßig auf dem Kuchen. Den Zuckerguss aushärten lassen und den Kuchen pünktlich zur „Kaffee und Kuchen“ Zeit anrichten.

Und jetzt bis zum letzten Krümel aufessen!

