

## **2. Hauptgang: Australian Barbecue von Alfons Schuhbeck**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Ketchup:*

1	Zwiebel, mittelgroß
750 g	Tomatenstücke, aus der Dose
25 g	Tomatenmark
20 g	Zucker, braun
0,5 Stange	Zimt, klein
1	Lorbeerblatt
1 TL	Senfkörner, gelb
2 Scheiben	Ingwer
3	Kardamomkapseln
1	Gewürznelken
0,5 TL	Koriander
7 g	Pudrzucker
100 ml	Weißweinessig
2 TL	Rosenwasser
2 TL	Salz, 12 g
1 TL	Curry, mild
0,5 TL	Piment, gemahlen
1 – 2 EL	Weißweinessig, zum Abschmecken
	Ananassaft
	Mangosaft
	Chilipulver, mild

#### *Senfketchup:*

1 EL	Senf, süß
1 EL	Senf, scharf
6 EL	Tomatenketchup
0,25 – 0,5 TL	Wattleseed-Samen

#### *Ingwermayonnaise:*

1	Ei
0,5 TL	Dijonsenf
1 EL	Einlegesaft vom Ingwer
150 ml	Speiseöl, neutral
2 EL	Ingwer, eingelegt
0,5 TL	Knoblauch, fein gerieben
0,5 TL	Ingwer, fein gerieben
1 – 2 EL	Pistazien, gehackt
1 – 2 EL	Macadamianüsse, gehackt
	Chilisal, mild

#### *Mango-Chili-Dip:*

2	Mangos, vollreif
1 TL	Ingwer, eingelegt, klein gehackt
1 TL	Ingwer, kandiert
1	Lauchzwiebel
1 EL	Olivenöl, mild
	Chili, mild
	Salz



#### *Avokadospalten:*

40 g Cornflakes  
0,5 TL Zatar  
1 Avokado, reif und fest  
1 EL Öl  
Zitronensaft

#### *Fleisch:*

4 Rinderrückensteaks, à 150 g, küchenfertig  
4 Straußenfiletstücke, à 150 g  
1 EL Öl  
50 g Butter  
Knoblauchscheiben  
Ingwerscheiben  
Zitruschalenstreifen  
Rosmarin  
Murray Riversalt  
Tasmanischer Pfeffer  
Buschtomaten aus der Mühle, getrocknet

## **Zubereitung**

#### *Ketchup:*

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Tomaten, Tomatenmark, braunem Zucker, Zimt, Lorbeerblatt und Senfkörner in einen Topf geben. Ingwer, Kardamom, Nelke und Koriander in einen Einwegteebeutel geben, verschließen und ebenfalls in den Topf geben.

Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen in einer Pfanne den Puderzucker zu einem hellen Karamell schmelzen, mit dem Essig ablöschen und auf gut die Hälfte einköcheln lassen.

Das Tomatenmus mit einem Stabmixer pürieren. Mit der Essigreduktion, Rosenwasser, Salz, Curry, Chili, Piment und etwas frischem Essig abschmecken. Nach Belieben noch etwas Ananassaft und Mangosaft dazu geben und abkühlen lassen.

#### *Senfketchup:*

Je einen Esslöffel süßen und scharfen Senf mit zehn Esslöffeln des selbst gekochten Ketchups und dem vorgefertigten Ketchup vermischen. Mit gemahlene Wattleseed-Samen würzen. Den übrigen selbst gekochten Ketchup anderweitig verwenden.

#### *Ingwermayonnaise:*

Eigelb mit Senf und Ingwersaft in einen Mixbecher geben und mit Chilisalz würzen. Das Öl mit einem Stabmixer nach und nach unterrühren. Den Ingwer klein hacken mit dem fein geriebenen Knoblauch, geriebenem Ingwer, gehackten Pistazien und Macadamianüssen unterrühren. Gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

#### *Mango-Chili-Dip:*

Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Hälfte davon mit einem Stabmixer pürieren und mit den Würfeln vermischen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit beiden Ingwersorten und dem Olivenöl unter die Mango mischen. Mit Salz und Chili würzen.

*Avokadospalten:*

Die Cornflakes mit einem Rollholz zerbröseln und mit Zatar vermischen. Die Avokado halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten anbräunen.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

*Fleisch:*

In die mittlere Schiene des Backofens ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben.

Die Rinderrückensteaks und Straußenfilets in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Gitter legen und circa 30 Minuten rosa durchziehen lassen.

In einer Pfanne die Butter erwärmen, die Gewürze hinein geben, darin einige Minuten ziehen lassen, mit Murray Riversalt und Tasmanischem Pfeffer aus der Mühle würzen und das gebratene Fleisch darin wenden. Die Steaks auf warme Teller legen, die Dips in Schälchen füllen, außen herum stellen und die Buschtomaten aus der Mühle darüber mahlen. Wahlweise mit beliebigen Kressearten dekorieren.

**Tipp:**

Nach Belieben können die Steaks nach dem Braten auch hervorragend in Sweet Chilisoße gewendet werden.

**Idee: Alfons Schuhbeck**