

Känguru-Filet, Chili-Pflaumen-Soße, Süßkartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Kängurufilets, à 200 g	400 g getr. Pflaumen	3 Kartoffeln, mehlig
1 Süßkartoffel, groß	2 Brokkoli	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	1 Chilischote	1 Pfefferschote
150 g Butter	1 EL Honig	3 EL Weißweinessig
500 ml Bratenfond	20 g Ingwer	3 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffel und die Kartoffeln waschen und im Topf mit der Zimtstange 20 Minuten weich garen. Drei Esslöffel von der Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Die Pfefferschote längs halbieren, entkernen, fein würfeln und in die Pfanne geben. Die gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und fein zerstampfen. Die Pfefferschoten-Butter untermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Broccoliröschen darin zehn Minuten ankochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Öl in der Pfanne stark erhitzen. Das Kängurufilet auf höchster Temperatur von jeder Seite zwei Minuten kräftig anbraten, salzen, pfeffern und abseits vom Feuer zugedeckt noch vier Minuten ziehen lassen. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen warmstellen. Zwei Esslöffel Butter in der Pfanne zergehen lassen. Den Knoblauch abziehen, mit dem Ingwer und dem Chili klein hacken und mit andünsten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und ihn einkochen lassen. Die getrockneten Pflaumen und den Bratenfond hinzufügen und alles etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Soße direkt vor dem Servieren wieder erhitzen und mit den Butterflöckchen aufschlagen. Das Kängurufilet auf einem Teller anrichten und mit der Chili-Pflaumen-Soße garnieren. Das Kartoffelpüree daneben platzieren, die Broccoli-Röschen dazugeben und servieren.

Jürgen Grammes am 23. Januar 2011