

Känguru-Filet, Senf-Soße, Ofenkartoffeln, Babykarotten

Für zwei Personen

2 Kängurufilets, à 200 g	3 feste, große Kartoffeln	5 Babykarotten
3 Schalotten	1 Muskatnuss	6 EL Rotisseursenf
200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
brauner Zucker	Cayennepfeffer	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl mit dem Cayennepfeffer mischen und die Kartoffeln damit einpinseln. Die Kartoffeln salzen und für circa zwanzig Minuten in den Backofen geben. Nach circa zehn Minuten die Kartoffeln wenden und noch mal mit der Ölmischung einstreichen. Das Kängurufilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und für circa sieben Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Erneut etwas Butter in derselben Pfanne, in der das Känguru gebraten wurde, erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Mit 150 Milliliter Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Den Senf einrühren und die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden. Die Babymöhren putzen und vom Grün befreien. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Karotten und ein Stück Butter zugeben. Etwas Gemüsefond zugeben und die Karotten bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Fleisch, die Kartoffeln, die Karotten und die Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Heiko Hoffmann am 10. September 2012