

# Känguru-Streifen, Rotwein-Thymian-Soße, Zucchini-Pommes

**Für zwei Personen**

**Für das Känguru:**

400 g Känguru (Oberschale)                      40 g Butterschmalz

**Für die Rotwein-Thymian-Sauce:**

2 Schalotten                                      1 Knoblauchzehe                      10 g Tomatenmark

200 ml Rotwein                                      200 ml Wildfond                      2 Zweige Thymian

80 g kalte Butter                                      1 EL Butter                                      Zucker

**Für die Zucchini-Pommes:**

1 große Zucchini                                      1 Ei                                      100 g Parmesan

100 g Semmelbrösel                                      50 g Mehl                                      2 EL Kräuter der Provence

Salz

**Für das Känguru:**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Kängurufleisch waschen, trockentupfen und in der heißen Pfanne ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Pfanne für die Sauce zur Seite stellen. Anschließend in den Backofen geben und ca. 20 Minuten medium garen.

Aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden.

**Für die Rotwein-Thymian-Sauce:**

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein hacken, Knoblauch halbieren und beides im Bratensaft in der Pfanne andünsten.

Tomatenmark und Butter hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter vom Zweig trennen, mit dazugeben und einreduzieren lassen. Die kalte Butter in feinen Flocken hinzufügen und die Sauce binden. Thyman entfernen. Mit einem Stabmixer kurz pürieren. Mit Zucker abschmecken.

**Für die Zucchini-Pommes:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini schälen, von Enden befreien, halbieren und in 1-2 cm dicke Stifte schneiden.

Mehl mit etwas Salz und Kräuter der Provence vermengen. Parmesan reiben und mit Semmelbrösel in einer anderen Schüssel vermengen. Ei aufschlagen und verquirlen.

Kräuter-Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel auf separate Teller geben.

Die Zucchini zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmel-Parmesan-Brösel panieren und auf einem Backblech verteilen.

In den Ofen geben und ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Mittler am 04. Juli 2019