

# Fondue de luxe mit Rind und Ente

## Für 4 Personen

### Fond:

1 l Brühe	200 ml Sojasoße	neutraler Honig
1 frische Chili	1 Stück Sternanis	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronenblätter	5 EL Orangensaft	3 EL Zitronensaft
Orangenschale	Salz	

### Fleisch:

600 g Rinderfilet	600 g Entenbrust
-------------------	------------------

### Soja-Dip:

100 ml Sojasoße	50 ml alter Balsamico	1 Msp. Chilipulver
1 Zitronenblatt	10 g geriebener Ingwer	1 EL neutraler Honig
2 EL gerösteter Sesam	5 Zweige Koriander	

### Naanbrot:

600 g Mehl	3 EL Zucker	180 ml Milch
1/2 Würfel frische Hefe	160 g Naturjoghurt (3,5%)	1 Ei
1 Prise Salz	1 Msp. Backpulver	2-3 EL neutrales Öl

### Joghurt-Dip:

200 g griech. Joghurt (8%)	1 Msp. Baharat	1 TL Honig
1 EL Zitronensaft	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Fond:

Alles zusammen aufkochen und in einen Fondue-Topf geben.

### Fleisch:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und aufspießen. Die Spieße in den heißen Fond geben und kurz ziehen lassen. Die Garzeit entsprechend dem Geschmack - rosa oder durch - anpassen.

### Soja-Dip:

Alles zusammen aufkochen, den gerösteten Sesam und etwas geschnittenen Koriander dazugeben.

### Naanbrot:

Die warme Milch, Zucker und Hefe verrühren und vorgehen lassen. Das Mehl mit Salz, Backpulver und etwas Zucker mischen.

Die Milch mit der aufgelösten Hefe, Pflanzenöl, Joghurt und Ei dazugeben. Gut durchkneten und nochmal eine Stunde an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. In sechs bis acht Stücke teilen und Kugeln davon formen. Ausrollen und nochmals kurz gehen lassen. In einer leicht geölten Pfanne auf dem Herd backen.

### Joghurt-Dip:

Alles miteinander mischen. Nach Belieben aufschlagen.

Die Fleischspieße gemeinsam mit den Dips und dem Brot servieren und nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Tarik Rose am 15. Dezember 2014