

Genuss: Die australische Küche

crossover

Die australische Küche hat sich in den letzten 20 Jahren von einer stockbritischen in eine moderne und aufregend kosmopolitische Cuisine verwandelt. Wir stellen sechs typische Rezepte vor und geben Sommelier-Weintipps.

Bis in die 1960er Jahre dominierte in Australien die Küche des britischen Mutterlandes. Doch die Zeiten, da man in Down Under nur das Nationalgericht "Steak mit Spiegelei und Baked Beans" bekam, sind endgültig vorbei. Heute bedeutet das kulinarische Australien vor allem Multikulti. In den Metropolen wie Sydney oder Melbourne können Sie sich durch alle erdenklichen Küchen dieser Welt schlemmen. Und in der modernen Küche dominieren vor allem Rezepte aus dem Mittelmeerraum – Einwanderer aus Südeuropa und dem vorderen Orient haben sich kulinarisch verewigt, indem sie ihre Traditionen mit auf den fünften Kontinent brachten.

Den vollständigen Text lesen Sie in der aktuellen Ausgabe: weinwelt 4/05

## Rezepte

### 1. Austern Kilpatrick

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

24 frische Austern

4 Scheiben Bacon

2 EL Worcestershiresauce

30 g Butter

Den Bacon fein hacken. Die Austern in je einer halben Schale in einer feuerfesten Form anordnen. Stehen die Muscheln nicht gerade, sie in ein Bett aus Salz stellen.

Worcestershiresauce und Butter erhitzen, je 1 TL über die Austern geben. Die Austern mit Bacon bestreuen und mit Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 4 Minuten grillen, bis der Bacon knusprig ist und die Austern rundlich werden. Sofort servieren.

### 2. Rindfleischpastetchen mit Champignons

Beef and Mushroom Pies

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

750 g magere Rinderhachse

250 g Champignons

400 g Karotten

400 g Zucchini

2 Scheiben Bacon

8 Perlzwiebeln

180 ml trockener Rotwein

60 ml Würzsauce für Steaks

4 Vol-au-vents (Blätterteighüllen)

2 EL Maismehl

Fleisch vom Fett befreien und in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Die Pilze putzen und vierteln, Karotten und Zucchini in dünne Streifen schneiden. Den Bacon hacken, die Perlzwiebeln schälen. In einem Topf Bacon und Perlzwiebeln 5 Minuten dünsten. Das Fleisch zugeben, anbraten und bräunen.

Die Temperatur reduzieren, Champignons zufügen, mit Wein ablöschen und Steaksauce zugeben. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa zwei Stunden schmoren. Wenn nötig, heißes Wasser zugießen. Kurz vor Ende der Schmorzeit die Vol-au-vents im Ofen aufbacken. Die Karottenstreifen 8 Minuten dämpfen, die Zucchini 4 Minuten. Maismehl mit etwas Wasser vermischen und in die Fleisch-Pilz-Mischung rühren. Aufkochen, umrühren und eindicken lassen. Mit einem Löffel in die Vol-au-vents füllen.

Mit den Gemüsestreifen als Dekoration oder Beilage servieren.

### **3. Gebratene Lammkeule mit Pfefferminzsauce**

Zutaten für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

1 Lammkeule (etwa 2 kg)

Gewürze (Kräuter, Knoblauch, Rosmarin)

500 g Kartoffeln

500 g Kürbis

4 große Zwiebeln

gehackte Petersilie

2 EL Mehl

für die Sauce:

3 EL klein gehackte

Minzeblätter

2 EL Zucker

1/8 l Essig

Die Lammkeule mit Pfeffer sowie Gewürzen nach Geschmack einreiben und in einen Bräter auf ein flaches Gitter legen, damit das Fleisch nicht anhaftet. Bei 210°C etwa zwei Stunden backen, dabei alle halbe Stunde wenden. Für die Pfefferminzsauce Minze, Zucker und 2 EL kochendes Wasser in ein Kännchen geben, zudecken und abkühlen lassen. Eine Prise Salz und Essig zufügen, gut rühren. Kartoffeln, Kürbis und Zwiebeln in große Würfel oder Stücke schneiden und eine Stunde vor Ende der Kochzeit zum Fleisch geben. Mehrmals mit Fett übergießen, zuletzt leicht mit Pfeffer und Salz bestreuen. Auf einem vorgewärmten Teller zur Seite stellen. Die Lammkeule mit Salz würzen, vor dem Anschneiden 15 Minuten warm stellen. Mit Petersilie bestreuen. Für die Bratensauce die Bratenflüssigkeit bis auf etwa 2 EL Fett abgießen. In einer Pfanne mit Mehl verrühren, erhitzen und bräunen, 150 ml Wasser zugießen und aufkochen. Servieren und beide Saucen getrennt dazu reichen.

### **4. Red Snapper auf Bananenblättern**

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Der Snapper ist Australiens beliebtester Fisch, wenn es > aufs Ganze > geht. Hier wird er im Schutz von Bananenblättern gegart, so dass er seinen ganzen Geschmack bis zum Servieren für sich behält.

4 nicht zu große Snapper

1 Stück Zitronengras ( 10 cm)

200 ml Hühnerbrühe

100 ml Sojasauce

6 EL Sesamöl

6 EL Reiswein

8 Lauchzwiebeln

2 Bund Koriandergrün

1 Stück frischer Ingwer (5 cm)

4 Bananenblätter (ersatzweise 4 Stück Alufolie)

Die Snapper auf den Hautseiten dreimal kreuzweise einschneiden; so kann die Marinade besser einwirken und der Fisch gart gleichmäßig in kurzer Zeit. Das Zitronengras putzen, flachklopfen und in feine Ringe schneiden, mit Brühe, Sojasauce, Sesamöl, Reiswein und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Die Snapper darin 15 Minuten marinieren, dabei öfter wenden. Lauchzwiebeln putzen, längs halbieren und waschen. 3 Hälften in Streifen schneiden. Den Koriander waschen und von einem Bund die Blättchen hacken. Ingwer schälen und raspeln. Die Bananenblätter waschen und zuschneiden, so dass sich die Fische darin einschlagen lassen. Den Herd auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C, Gas Stufe 3). Auf jedes Bananenblatt 3 Lauchzwiebelhälften und Korianderzweige legen. Fische daraufgeben, Lauchzwiebelröllchen, gehackten Koriander und Ingwer darüber verteilen. Die Snapper mit Marinade beträufeln, einschlagen und die Päckchen mit Küchengarn verschnüren. Die Fischpäckchen auf ein Gitter legen und im heißen Backofen 10-12 Minuten garen, so dass das Snapperfleisch noch etwas glasig ist. Die Fische auspacken und samt der Garnitur servieren.

## **5. Känguru-Filet mit glasierten Äpfeln**

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

500 g Kangaroo Filet  
3 EL ÖL  
500 ml Bratensauce  
100 ml Rotwein  
100 g Macadamianüsse  
2 Granny Smith Äpfel  
Salz, Pfeffer  
3 EL Butter  
Zucker  
Wasser

Bratensauce einkochen, bis sie anfängt zu gelieren, dann mit Rotwein abschmecken.

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Kasserolle das Öl stark erhitzen und die Filets darin anbraten, bis beide Seiten gleichmäßig braun sind. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C weitere 5 Minuten garen. Die Filets herausnehmen und 15 Minuten in der Bratensauce ziehen lassen.

Macadamianüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 5 bis 10 Minuten rösten. Die Äpfel schälen und vierteln. In zerlassener Butter glasieren. Schließlich etwas Zucker und Wasser zum Karamelisieren zugeben. Die Filets in Scheiben schneiden und mit den Nüssen und den Äpfeln servieren. Mit der Sauce übergießen.

## **6. Pavlova**

**Zutaten für 4 Personen**

**Zubereitungszeit:**

4 Eiweiß  
1 ½ Tassen feinen Raffinadezucker (keinen Puderzucker)  
1 Teelöffel Vanillezucker  
1 Teelöffel Speisestärke  
1 Teelöffel Essig (nicht Essenz)

Die Eiweiß sehr steif schlagen (eventuell 1 Beutel Sahnesteif hinzufügen) esslöffelweise den Zucker (einschließlich Vanillezucker) unterschlagen, danach das Stärkemehl und den Essig vorsichtig zugeben und den Eischnee steif halten, den immer noch steif geschlagenen Teig auf ein Backpapier geben in Form eines Kreises. ca. 20 cm Durchmesser (entsprechend der aufgezeichneten Größe auf dem Backpapier) und möglichst 10 bis 12 cm hoch. Eine kleine Delle in der Mitte formen, die später, nach dem Backvorgang mit Sahne gefüllt wird. Anschließend im Elektro-Ofen bei ca. 120 bis 150°C backen, mittlere Backhöhe und 45 Minuten backen lassen. Danach Ofen abschalten und Torte darin abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die vorgefertigte Torte kühl und trocken lagern, bis sie serviert

werden soll. Erst kurz vor dem Servieren Sahne in die Delle in der Mitte geben und dann die Torte entweder mit frischen Bananenscheiben und Pfirsichstücken und Erdbeeren sowie Kiwischeiben belegen. Für die Früchte gibt es mehrere Variationsmöglichkeiten je nach Geschmack, auf jeden Fall dekorativ, das Auge isst hier ganz besonders mit.

#### Austern Kilpatrick

Ideal zu den Austern ist der 2004 Viognier von Yalumba in South Australia. Ansprechend florales Bukett und ausgeprägte Frucht hinterlassen einen ersten viel versprechenden Eindruck. Der würzige, vollmundige Geschmack und der zarte Schmelz harmonieren bestens mit den gegrillten Austern und dem Speck. Die dezente Säure verbindet sich perfekt mit der Speise.

#### Kängurufilet mit glasierten Äpfeln

Die typischste Rebsorte Australiens gibt es zum typischen Fleisch – dem Känguru. Der 2002 Shiraz von Evans & Tate kommt aus der Region Margaret River. Das trockene, maritime Klima bringt einen kraftvollen, gut strukturierten Wein hervor. Reife Kirscharomen und eine typische Pfeffernote hinterlassen einen sehr guten ersten Eindruck. Das Schöne an diesem Shiraz ist, dass die üppige Frucht von einer stabilen Säure getragen wird, die ihm Finesse verleiht. Die würzigen Aromen und der an Wild erinnernde Geschmack des Kängurus passen bestens.

#### Red Snapper auf Bananenblättern

Zu Australiens beliebtestem Fisch, dem Red Snapper, gegart in Bananenblättern mit Zitronengras, Ingwer und frischem Koriander, gibt es einen vorzüglichen Riesling von Frankland Estate: den 2004 Riesling Isolation Ridge Vineyard. Ein Wein, der auch verwöhnte Riesling-Gaumen zum Staunen bringt. Es beginnt schon beim Riechen. Eine klare, kraftvolle Frucht lässt ahnen, was da noch kommt. Kraftvoll, würzig und sehr elegant entfaltet sich der Wein im Mund. Die knackige, gut eingebundene Säure und die Mineralität hinterlassen bleibenden Eindruck.

#### Gebratene Lammkeule mit Pfefferminzsauce

Der Wein zur Lammkeule kommt aus Coonawarra. Der 2001 Cabernet Sauvignon von McWilliams ist ein typischer Vertreter der Region: geradlinig, fleischig, mit kräftigem Tanningerüst und kraftvollem Finale. Er fasziniert mit einem fruchtigen Duft, geprägt von Cassis und Pflaume. Die dezenten würzigen Noten und ein Hauch Minze verschmelzen perfekt mit Lamm und Sauce.

#### Rindfleischpasteten

Zu den Pasteten gehört ein eleganter, fruchtbetonter Burgunder. Genau diesen Typ verkörpert der 2003 Pinot Noir von Scotchmans Hill aus Geelong/Victoria. Die Kombination von kühlem Klima und vulkanischem Boden bietet beste Voraussetzungen dafür. Der Wein ist eine Wucht. Nach zehnmönatigem Ausbau in Tronçais-Eiche präsentiert er sich tiefgründig, vollmundig und fruchtbetont mit viel Eleganz. Besonders gut steht ihm die Mineralität, die dem Wein seinen Charakter verleiht. Wein und Gericht bilden ein harmonisches Paar.

#### Pavlova

Zur Pavlova habe ich eine Spezialität von Brown Brothers aus Victoria entdeckt. Eine Cuvée aus Orange Muscat, der ältesten und edelsten Muskatvariante, und Flora, einer Kreuzung von Semillon und Gewürztraminer. Wie der 2003 Orange Muscat & Flora Special Late Harvest zu seinem Namen kam, zeigt sich beim Schnuppern. Der Duft ist geprägt von Orangenblüten, dazu kommt reifes gelbes Steinobst und Banane, alles untermalt von einer dezenten Gewürznote. Die Fruchtsüße ist elegant und delikate, der Wein vielschichtig und filigran, was durch die frische Säure noch hervorgehoben wird. Das Zusammenspiel von Früchten im Dessert und dem leckeren Tröpfchen ist perfekt und bietet Genuss pur. Achtung, Suchtgefahr! w Ilka Lindemann/  
Weinempfehlungen Dominik Trick