

Red Desert Dust Känguru mit Regenwaldlinguine (4 Personen)

ZUTATEN

600g Kängurufilet aus der Lende (Loinfilet)
6 EL Red Desert Dust* Würzmischung
1/4 Liter Shiraz
6 Schalotten
500g Linguine
2 EL Rainforest Rub* Würzmischung
1/4 Liter Sahne
Butterschmalz
Alufolie

ZUBEREITUNG

Die Loinfilets trocken mit Red Desert Dust Würzmischung marinieren (1/2 - 1 Stunde).

Red Desert Dust Gewürzmischung besteht aus:

Bergpfeffer, austral. Pfefferbeeren, Kräuter, Getreide und Sesam. Die Mischung bildet ein Aroma, das sich am besten beim Erhitzen entfalten kann, deshalb auch als Grillmarinade verwendbar.

Die marinierten Filets in Butterschmalz scharf anbraten. Die Loinfilets herausnehmen und in Alufolie warm halten. In Bratenfett die Schalotten anbraten. Mit Shiraz ablöschen, aus dem Fond ein Sösschen zaubern.

Für die Linguine ausreichend Wasser zum Kochen bringen und sie al dente kochen. Kalt abschrecken.

In einer Pfanne 2 Schalotten in etwas Butterschmalz glasig werden lassen und mit der Sahne ablöschen. 2 EL Rainforest Rub (die würzige Mischung enthält aromatische Kräuter, Pfefferbeeren, Samsamen, feine Chilistückchen und hat ein süßes Zitronen-Limonen-Bukett) einrühren. Danach die abgeschreckten Nudeln in der Sauce erwärmen.

Beides zusammen auf einem Teller anrichten.

* Rainforest Rub und Red Desert Dust sind erhältlich bei Bosfood: www.bosfood.de