Känguru-Steaks mit Zwetschkensauce

Von diesem raffinierten Rezept sind die Gäste garantiert beeindruckt! Köstliche Känguru-Steaks mit Zwetschkensauce und Orangenfilets.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Kängurusteaks
4 EL	Öl (Maccadamia oder anderes Speiseöl)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Chiliöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Honig
4 EL	Zwetschkenessig
520 g	Zwetschken
0.5 l	Rotwein
8 Stk.	Orangenfilets

Zubereitung

1. So exotisch **Känguru-Steaks mit Zwetschkensauce** sind, so lecker sind sie auch. Das Fleisch salzen und pfeffern und in heißem Öl von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. In der Mitte sollten die Steaks noch rosa sein, dann warm halten.

2. Knoblauch zerdrücken und zusammen mit dem fein gehackten Ingwer in heißem Chiliöl andünsten. Honig dazugeben und karamellisieren. Zwetschken-Essig hinzufügen und kurz einkochen lassen.

3. Zwetschken entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wein in die Sauce geben und ca. 12 Minuten köcheln lassen. Anschließend sehr fein pürieren und

passieren. Känguru-Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Orangenfilets garniert servieren.

Tipp

Zu Känguru-Steaks mit Zwetschkensauce passen am besten Kartoffeln oder Pommes frites und frischer Salat.