Kängurufilet – Down under vom Grill

Zutaten:

- 4 Kängurufilets
- 1 Tasse gekochter Reis
- 2 Zwiebeln
- 10 große Spitzpaprika
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Parmesan
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Cheddar
- 1 TL Senf
- 1 Becher Creme fraiche
- 100 ml
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu diesem etwas exotischeren Gericht vom Grill. Ich grille heute Känguru. Kängurus haben in Australien heutzutage kaum noch natürlich Feinde, wodurch ihre Population unkontrolliert immer mehr wächst. In Australien werden sie daher durch uns Menschen dezimiert. Es gibt mittlerweile regelrechte Abschußpläne, um die Überbevölkerung durch Kängurus im Griff zu behalten. Kängurufleisch ist eine der fettärmsten Fleischsorten der Welt. Es enthält gerade mal 2 – 5 % Fett. Es wäre doch schade, dass nur als Tierfutter zu verwenden, zumal es wirklich sehr lecker ist.

Aber nun zum heutigen Rezept. Als erstes werde ich eine Tasse Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen und diesen beiseite stellen. Während der Reis abkühlen kann, bereite ich die restlichen Zutaten für die Füllung der Paprikaschiffchen vor. Dafür schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel, halbiere und entkerne die Spitzpaprikas, hacke die Mozzarellakugeln klein und reibe den Cheddar. Nun werde ich den Reis mit Salz und Pfeffer, oder einer leckeren BBQ

Gewürzmischung würzen und mit den Zwiebeln, dem Mozzarella, Parmesan, Cheddar, dem Senf und der Creme fraiche vermengen. Diese Masse fülle ich jetzt großzügig in die halbierten Spitzpaprikas und stelle alles beiseite, bis der Grill heiß ist.

Bevor ich meinen Grill nun anheize, werde ich die Kirschtomaten nur noch schnell halbieren und dann kommt endlich Feuer ins Spiel. Den Grill bereite ich heute 1/2 – 1/2 vor. Für einen z.B. bedeutet das, die Kohlen kommen alle auf eine Seite des Grills. So entstehen eine direkte und eine indirekte Grillzone. Beim Gasgrill mit z.B. 4 Flammen starte ich nur die beiden linken oder rechten. Nun lasse ich den Grill auf 180°C – 200°C vorheizen.

Während der Aufheizphase stelle ich gleich noch einen kleinen oder eine – bzw. in den Grill und heize diese mit vor. Darin gare ich gleich die Schmortomaten. Da Tomaten sehr empfindlich sind, was hitze angeht und direkt zerfallen wenn es zu lange dauert, gebe ich heute zuerst den Essig in den Dopf und schmelze darin den Honig. Ist das geschehen, kommen die Tomaten dazu und werden nur kurz geschmort, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt sind sie fertig und können beiseite gestellt werden. Der Dutch Oven hält dabei die Hitze recht lange, sodass sie nicht abkühlen.

Als nächstes würze ich die Kängurufilets noch mit und . Dann kommen sie schon auf den Grill. Zuerst werde ich sie beidseitig etwa 2-3 Minuten über direkter Hitze scharf angrillen und dann im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ungefähr 58°C – 60°C ziehen lassen. Das überwache ich natürlich mit einem . Gleichzeitig gebe ich die Paprikas in den Grill. Diese könnt ihr ohne weiteres über der direkten Hitze grillen. Hier geht es nur darum, dass der Käse in der Füllung schmilzt, alles schön heiß wird und die Paprikas weich werden. Wenn dabei auch noch schöne Grillstreifen entstehen, dann ist alles spitze.

Nach einigen Minuten ist dann auch schon alles passiert. Wir können essen. Servieren werde ich das Filet gemeinsam mit den Tomaten, den Paprikaschiffchen und einer kleinen Portion .

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:48]