

Inhalt

Emu Surprise

Gegrillter Emu

Kangaroo-Spoon Pie

Klapperschlange

Känguru in Senfsauce

Kängurufilet mit glasierten Äpfeln

Kängurufilet mit Kartoffelgratin und Rote-Bete

Känguruhüfte mit grünen Nudeln

Känguru-Ragout

Krokodilsteak

Krokodilfilet mit Auberginen

Kudusteak

Springbocknackern

Ameisen in Schokolade

Bisonsteaks

Elchbraten

Elchsteaks

Heuschrecken, frittiert

Klapperschlange auf Stangensellerie-Püree

Krokodilfilets in Rosmarinsauce

Krokodilspiesse

Krokodilspiesse vom Feuer

Maikäferbouillon

Regenwurmpastete

Wolfsspinnen, gebacken

Emu Surprise

Zutaten (4 Personen):

- 600g Emufleisch
- 400 ml Pilzcremesuppe
- 100 ml Wasser
- 1 Päckchen Zwiebelsuppenpulver
- 1 Glas Cocktailzwiebeln (abgetropft)
- 100 g Champignons (geputzt und in Scheiben)
- 100 ml trockener Sherry
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mischen Sie die Pilzcremesuppe mit dem Wasser, dem Zwiebelsuppenpulver, den Cocktailzwiebeln, den Champignonscheiben und den Sherry.

Schmecken Sie mit dem Pfeffer ab.

Schneiden Sie das Emufleisch in ca. 4 cm große Stücke und geben Sie es zusammen mit der Sauce in eine Auflaufform.

Backen Sie alles bei ca. 200°C 200 Minuten.

Gegrillter Emu

Zutaten (4 Personen):

- 600 g Emubrustfilet
- 1 Stange Lauch
- 200 ml japanische Sojasauce
- 100 ml Brandy
- 3 EL Öl
- 4 EL Hühnerbrühe
- 1 Scheibe unbehandelte Orange
- 1 EL Rohrzucker (oder brauner Zucker)
- 15 cm lange Schaschlikspieße

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Schnitzel und diese in 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Den Lauch putzen und in Salzwasser 30 Sekunden kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Fleischstreifen auf die Lauchstreifen legen und alles ziehharmonikaartig auf die Spieße stecken.

Den Grill anheizen. Alle übrigen Zutaten in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Orange herausnehmen.

Die Spieße auf jeder Seite ca. 30 Sekunden grillen, dann 5 Minuten fertig grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade aus dem Topf einstreichen und wenden.

Mit einem Dip servieren.

Kängurufilet in Senfsauce

Zutaten (4 Personen):

- 500g Kängurufilet
- 3 EL Öl
- 250ml Sahne
- 3 EL gehackte Schalotten
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Butter
- Salz

Zubereitung:

Die Schalotten in etwas Butter ausschwitzen. Den Senf und die Sahne hinzugeben und kurz köcheln lassen. Soße mit Salz abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet auf beiden Seiten kurz anbraten und für 2 Minuten warm stellen.

Schließlich das Fleisch aufschneiden und mit der heißen Soße servieren.

Kängurufilet mit glasierten Äpfeln

Zutaten (4 Personen):

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

Zubereitung:

Die 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.

Die 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.

Kängurufilet mit Kartoffelgratin und Rote-Beete

Zutaten (4 Personen):

- 750g Kängurufilet
- 1 kg Rote Beete (geschält)
- 125 ml Buttermilch (auf Zimmertemperatur)
- 2 TL frisch gehackte Minze
- 800g Kartoffeln (geschält, in dünnen Scheiben)
- 25g Parmesankäse (fein gerieben)
- 160 ml Sahne
- 80g Sour Cream
- 1 Knoblauchzehe (ausgepresst)
- 2 TL grüne Pfefferkörner
- 60g Dijon-Senf

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf mittlerer Stufe vor.

Wickeln Sie die Rote Beete in Alufolie und rösten Sie sie ca. 1 ½ Stunden bei ca. 180°C im Ofen.

Entfernen Sie die Alufolie und pürieren Sie die Rote Beete mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab. Vermischen Sie sie mit der Buttermilch und der Minze. Decken Sie alles ab und halten Sie es warm.

Fetten Sie vier kleine Backformen (250 ml). Legen Sie die Kartoffelscheiben und den Parmesan in die Formen. Vermischen Sie die Sahne, die Sour Cream und den Knoblauch und geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen. Backen Sie alles bei mittlerer Hitze im Ofen für ca. 1 Stunde, bis die Kartoffeln gar sind. Lassen Sie alles vor dem Servieren ca. 5 Min. abkühlen.

Bestreichen Sie die Känguru-Filets mit dem Senf und bestreuen Sie sie mit den Pfefferkörnern. Grillen Sie die Filets auf einem Grill oder braten Sie sie in einer geölten Pfanne für ca. 2 Min. pro Seite (evtl. auch länger wenn gewünscht). Lassen Sie sie 5 Minuten auf einem Teller stehen, bevor Sie aufschneiden.

Servieren Sie das Fleisch mit dem Rote-Beete Püree und dem Gratin.

Känguruhüfte auf grünen Nudeln

Zutaten (4 Personen):

- 500g Känguru-Hüfte
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrocknetes Oregano
- 400g Tomaten (aus der Dose)
- 1/2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 500g grüne Bandnudeln

Zubereitung:

Bereiten Sie die Nudeln nach Vorschrift in kochendem Wasser zu.

Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und glasieren Sie darin den Knoblauch und die Zwiebel. Geben Sie dann die Tomaten mit ihrem Saft, das Oregano, den Zucker, Salz und Pfeffer dazu. Lassen Sie alles ca. 10 Minuten köcheln.

Bestreichen Sie die Känguruhüfte mit Öl und geben Sie sie in eine feuerfeste Form. Braten Sie das Fleisch bei 200°C 15- 20 Minuten.

Schneiden Sie das Fleisch auf und servieren Sie es mit der Sauce und den Nudeln.

Känguru-Ragout

Zutaten:

- 500g Känguru-Fleisch (in Würfel geschnitten)
- 500 ml Wildbratenbasis
- 200 g fein geschnittene Zwiebel
- 100 g abgetropfte Silberzwiebel
- 200 g abgetropfte Eierschwammerl
- 100 g Speck, in dünnen Scheiben
- 300 ml Rotwein
- 100 g Butter
- gehackte Petersilie
- Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer, Mehl

Zubereitung:

Legen Sie die Fleischwürfel über Nacht in ca. 150 ml Rotwein ein und stellen Sie alles in den Kühlschrank.

Lassen Sie das Fleisch gut abtropfen und braten Sie es in Butter gut an.

Geben Sie die Zwiebelstücke hinzu und rösten Sie sie mit. Bestäuben Sie dann alles mit Mehl und gießen Sie den restlichen Wein und die Wildbratenbasis auf. Geben Sie einige Wacholderbeeren hinzu.

Kochen Sie alles bei kleiner Hitze für ca. 1 1/2 Stunden.

Rösten Sie kurz vor Ende der Kochzeit die Eierschwammerl und den Speck in einer anderen Pfanne an. Geben Sie dann die Silberzwiebeln dazu und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Geben Sie dann alles zum Fleisch in die Ragout-Sauce und kochen Sie es kurz auf.

Bestreuen Sie alles mit der gehackten Petersilie und servieren Sie mit Nudeln oder Reis.

Kangaroo-Spoon Pie

Zutaten (4 Personen):

- 800g Kängurufilet
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1-2 Petersilienwurzeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Mehl
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 400ml trockener Rotwein
- 200ml dunkler Portwein
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Zweige Thymian
- 1 EL Würzmeerrettich
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 150g gewaschene lose Weintrauben
- 500g Blätterteig (tiefgefroren)
- Mehl zum Ausrollen
- 2 Eigelb

Zubereitung:

Fleisch abspülen und trocken tupfen und würfeln. Zwiebel, Petersilienwurzeln, Möhre schälen und würfeln. Vom Sellerie die Fäden abziehen und würfeln.

Fleisch mit Mehl einreiben und portionsweise im Öl anbraten. Das Gemüse und alles Fleisch zugeben. Mischung salzen und pfeffern und mit Rot- und Portwein, Gewürzen und Kräutern und Meerrettich 30 Min. kochen, etwas abkühlen lassen. Eine Form (26cm Durchmesser) mit Speck auslegen. Weintrauben mit dem Ragout mischen und in die Form füllen.

Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteig auftauen, Platten mit Wasser bestreichen und aufeinander legen, die oberste Platte trocknen lassen. Auf bemehlter Fläche den Blätterteig zum Quadrat ausrollen, etwas grösser als die Form. Mit Gabel einstechen und einen Kreis in Größe der Form einschneiden. In der Mitte einen Kreis von 3cm Durchmesser ausschneiden.

Eigelbe verquirlen und den Rand der Form damit bestreichen. Die Teigplatte auf das Ragout setzen, mit Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten Verzierungen formen und aufsetzen. Im Backofen 30 - 40 Min. garen, bis der Deckel goldgelb ist. 5 Min. ausdampfen lassen.

Klapperschlange

Zutaten (4-6 Personen):

- Eine Klapperschlange
- 250g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 1-2 TL Knoblauchpulver
- Butterschmalz oder Öl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schneiden Sie das Schlangenfleisch in gleichgroße Stücke.

Mischen Sie aus den Semmelbröseln, den Eiern, dem Zucker, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer einen zähen Teig.

Panieren Sie die Schlangenstücke in dem Teig.

Erhitzen Sie das Fett in einer Pfanne oder einer Frittöse und frittieren bzw. braten Sie die Schlangenstücke von allen Seiten, bis sie goldgelb sind.

Hinweis: Das Schlangenfleisch sollte zunächst ca. 30 min, ggf. auch länger gekocht werden, da die Konsistenz des Fleisches recht zäh sein kann.

Krokodilsteak

Zutaten (4 Personen):

- 4 Krokodilsteaks
- 1 große Aubergine
- 3 Zucchini
- 10 Walnüsse
- 2 dl Sahne
- 1 EL Honig
- 150g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Limone
- trockener Weißwein
- Kreuzkümmel
- Safran
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Waschen Sie die Aubergine und die Zucchini und schneiden Sie alles in feine Scheiben.

Garen Sie das Gemüse nun in geschmolzener Butter in einem Wok oder einer großen Pfanne. Feuchten Sie alles leicht mit dem Weißwein an und geben Sie den Honig hinzu. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es 15 Minuten köcheln.

Schmecken Sie danach mit der Sahne ab.

Braten Sie das Fleisch in der Butter an und schmecken Sie es mit dem Pfeffer, Kreuzkümmel und Safran ab. Richten Sie es auf einer Platte an, gießen Sie die Sauce zu und garnieren Sie mit den Walnussstücken und der Limone.

Krokodilfilet mit Auberginen

Zutaten (4 Personen):

- 4 Krokodilfilets
- 1 große Aubergine
- 3 Zucchini
- 10 Walnüsse
- 2 dl Sahne
- 1 EL Honig
- 150g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Limone
- trockener Weißwein
- Kreuzkümmel
- Safran
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Waschen Sie die Aubergine und die Zucchini und schneiden Sie alles in feine Scheiben.

Garen Sie das Gemüse nun in geschmolzener Butter in einem Wok oder einer großen Pfanne. Feuchten Sie alles leicht mit dem Weißwein an und geben Sie den Honig hinzu. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es 15 Minuten köcheln.

Schmecken Sie danach mit der Sahne ab.

Braten Sie das Fleisch in der Butter an und schmecken Sie es mit dem Pfeffer, Kreuzkümmel und Safran ab. Richten Sie es auf einer Platte an, gießen Sie die Sauce zu und garnieren Sie mit den Walnussstücken und der Limone.

Kudusteak

Zutaten (4 Personen):

- 4 Kudu-Steaks
- 5 Chili-Schoten
- 200ml Bier (am besten Weißbier)
- 1 EL Erdnussbutter
- 25 g grober schwarzer Pfeffer
- 6 EL Sesamöl
- 4 EL Honig

Zubereitung:

Entfernen Sie die Kerne und Stiele der Chili-Schoten. Hacken Sie die Schoten dann klein.

Vermengen Sie die gehackten Chilis, das Bier, die Erdnussbutter, den Pfeffer und das Öl zu einer Marinade. Legen Sie die Kudu-Steaks für 48 Stunden in diese Marinade und stellen Sie sie kalt.

Nehmen Sie die Steaks aus der Marinade. Erhitzen Sie dann die Marinade (nicht kochen lassen!). Legen Sie die Steaks erneut in die Marinade und lassen Sie sie nochmals 24 Std. ziehen.

Lassen Sie die Steaks abtropfen und grillen Sie sie auf einem heißen Rost. Geben Sie auf jedes Steak einen EL Honig.

Springbocknacken

Zutaten (4 Personen):

- 1 großer Springbocknacken (in Scheiben geschnitten)
- 200g Schweineschmalz
- 50g Butter
- 250 ml Rinderbrühe
- 12 ml Worcester Sauce
- 50 ml Weinessig
- 5 g Knoblauchsatz
- 2 g Thymian
- 1 Nelke
- 2 g geriebene Muskatnuß
- 2 g Senfpulver
- Salz, Pfeffer

für die Sauce:

- 400 ml Champignoncremesuppe
- 250g Champignons (Dose)
- 100 ml Brandy

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Butter in einer Eisen- Casserole und geben Sie das Fleisch und den Schmalz hinzu. Bräunen Sie das Fleisch von beiden Seiten.

Geben Sie die Brühe, die Worcester Sauce, den Essig und die Gewürze hinzu. Verrühren Sie alles gut.

Backen Sie das Fleisch bei 180°C im Backofen für ca. 45-60 Minuten. Übergießen Sie es dabei regelmäßig mit dem Bratenfond.

Erhitzen Sie die Champignoncremesuppe in einem Topf. Geben Sie die Pilze hinzu und schmecken Sie mit dem Brandy ab.

Heben Sie das Fleisch aus der Casserole und servieren Sie mit der Sauce.

ZURÜCK

Ameisen in Schokolade

ZUTATEN

für 4 Portionen:

2 Schalen Ameisen (vom aus Bio-Zucht)
1/2 Block Bitterschokolade

ZUBEREITUNG:

BACKROHR:

Ameisen im Backofen bei 150°C auf gefettetem Blech für 30 Min backen.

Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Ameisen in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf Arbeitsfläche legen und härten lassen.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

An statt Ameisen kann man auch andere Insekten wie Grillen verwenden.

Insekten usw sollte man stets vom Züchter des Vertrauens beziehen, denn in unserer Natur frei lebende könnten bereits von Pestiziden etc. verseucht sein...

ZURÜCK

Bisonsteaks (USA)

ZUTATEN für 4 Portionen

BISONSTEAKS:

4 Bison-Rumpsteaks, à 300g
4 EL Zitronensaft
4 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
Öl, zum Braten

BEILAGE:

3 Zucchini (ca. 600g)
Salz
1 kg Paprikaschoten, rote
1 Bund Frühlingszwiebeln (ca. 300g)

ZUBEREITUNG:

STEAKS:

Steaks mit dem Handballen plattieren. Evtl. vorhandene Fettkanten mehrfach einschneiden.

Bisonsteaks von jeder Seite mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Pfeffer andrücken.

In einer Pfanne mit wenig heißem Öl Steaks einlegen und von jeder Seite 1 Min scharf anbraten. Hitze reduzieren. Steaks von beiden Seiten leicht salzen und in der geschlossenen Pfanne pro Seite weitere 6 Min auf kleiner Flamme fertig braten.

Pfanne vom Herd ziehen, Steaks herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Min rasten lassen.

BEILAGE:

Zucchinienden wegschneiden, Zucchini längs(!) in dünne Scheiben schneiden. Diese in schräge Hälften teilen und leicht salzen.

Paprikaschoten halbieren, entkernen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren.

Anschließend längs in 2 Zentimeter breite Streifen schneiden

Frühlingszwiebeln schräg in 5cm lange Stücke schneiden. Verbliebenen Bratensaft von den Steaks erneut erhitzen, Frühlingszwiebeln und Paprika unter Rühren 5 Min scharf anbraten.

Zucchini zugeben und 4 Min garen.

SERVIEREN: Steaks in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Gemüse auf vorgewärmte Tellern anrichten. Dazu Ketchup oder Saucen nach Wahl.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS: An Stelle von Gemüse können auch Pommes Frites oder Bratkartoffel gereicht werden.

ZURÜCK

Elchbraten (Schweden)

ZUTATENLISTE für 6 Portionen:

1,5 kg Elchfleisch, aus der Keule;
Salz
Pfeffer
Butterschmalz (Butaris oder Öl)
1 Karotte (Möhre)
1 Porreestange (Lauch)
1 Zwiebel
1 L Wasser
6 Pimentkörner
3 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
1/8 l süße Sahne

ZUBEREITUNG:

Elchfleisch rundum mit Salz&Pfeffer einreiben, in Butterschmalz bei starker Hitze scharf anbraten.

Karotte, Porree, Zwiebel schälen, in große Stücke schneiden und beim Braten der letzten Elchfleischseite zugeben. Wenn das Fleisch braun geworden, mit etwas Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze weiter schmoren, öfter rühren, bis Flüssigkeit verdampft ist. - Dies so oft wiederholen, bis 0,5 L Wasser verkocht ist.

Piment hinzu geben, Braten nach Belieben würzen. Rest des Wassers zugießen, bei geschlossenem Deckel und mäßiger Hitze ca 1,5 Stunden garen lassen.

Fleisch entnehmen, Semmelbrösel der Sauce zufügen, aufkochen und durch ein Sieb passieren (oder Mixstab).

Hälfte der Sahne zur Sauce zufügen, den Rest über das Fleisch selbst geben. Es kann serviert werden.

ZURÜCK

Elchsteaks (Kanada)

ZUTATEN für 4 Portionen

1/4 Tasse Mehl
1/4 Tasse Butter
1/4 Tasse Honig
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
4 Elchsteaks
1 Tasse Sauere Sahne (Sauerrahm, Schmand)

ZUBEREITUNG:

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und bestäuben Sie die Steaks mit dem Mehl. Braten Sie die Steaks von beiden Seiten an und setzen Sie sie danach auf ein Backblech. Vermischen Sie den Honig, das Salz und den Pfeffer und streichen Sie die Steaks damit ein.

BACKROHR:

Lassen Sie die Steaks bei 165°C ca. 2 Stunden im Ofen backen. Verrühren Sie nun 2 EL des Fettes und 2 EL Mehl in einem Topf. Fügen Sie die restliche Flüssigkeit vom Backblech nach und nach bei. Erhitzen Sie alles langsam, bis die Sauce eindickt. Fügen Sie Sauere Sahne bei und erhitzen Sie nochmals. Geben Sie alles über die Steaks.

BEILAGE

Ofenkartoffel;

ZURÜCK

Heuschrecken frittiert

ZUTATEN für 4 Portionen

400 g südafrikanischen Wanderheuschrecken

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Flügel im noch tiefgefrorenen Zustand entfernen (ausreißen). Sind die Tiere erst einmal aufgetaut, geht sonst auch das bisschen Fleisch mit.

Dann werden die Heuschrecken entweder paniert (Sesam eignet sich gut) oder in einer dicken Tempura-Panade aus Honig, Maizena-Mehl und ein wenig Chili-Sauce gewälzt.

Sofort in heißem Fett frittiert, bis Panade goldbraun geworden.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Vor dem Verzehren die Füße entfernen, denn die schmecken holzig !

Insekten sollte man stets vom Züchter des Vertrauens beziehen, denn in unserer Natur frei lebende könnten bereits von Pestiziden etc. verseucht sein...

ZURÜCK

Klapperschlange auf Stangensellerie-Püree

ZUTATEN für 6 Portionen

1/2kg Klapperschlange (rattlesnake)
Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
1 Limette

KARTOFFELPÜREE:

1kg Kartoffel
250g Milch
1/8 Weißwein
50g Butter, zimmerwarm
Salz und Pfeffer
Hauch Muskatnuss
1/2kg Stangensellerie (Porree)

ZUBEREITUNG:

SCHLANGE:

Schlangenfleisch salzen und im Olivenöl kurz anbraten. Fein blättrig gehackten Knoblauch mitrösten, mit dem Saft der Limette ablöschen.

KARTOFFELPÜREE:

Kartoffel schälen, in Salzwasser weich kochen, abseihen. Durch Kartoffelpresse drücken (od stampfen). Milch, Weißwein, Butter, Muskat, Salz&Pfeffer zu Kartoffelbrei vermengen. Sellerie in dünne Ringe schneiden und dem Püree untermengen.

Mit in Streifen geschnittenen karamellisierten Limonenschalen dekorieren.

Klapperschlange auf Kartoffelselleriepüree anrichten.

ZURÜCK

Krokodilfilets in Rosmariensauce

ZUTATENLISTE für 4 Portionen

4 Krokodilfilets
20 ml Limettensaft
2 Frühlingszwiebeln
30 g Butter
10 g Rosmarinblätter, frische
40 ml Wermut, trocken
120 ml Fischsuppe (Instant, Dose)
60 ml Sauerrahm (Schmand, Saure Sahne)
Salz&Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Fleisch salzen&pfeffern würzen und am Grill oder in Pfanne beidseitig jeweils 2 Min scharf anbraten. Mit Limettensaft übergießen. Spieße einstweilen warm stellen.

SAUCE:

Butter in Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebel 1 Min anbraten. Rosmarinblätter und Wermut zugeben und einreduzieren. Fischsuppe zugießen und wieder auf die Hälfte einreduzieren.

Rahm zugeben, kurz erhitzen, salzen&pfeffern. Sauce durch ein Sieb gießen und über das warm gestellte Fleisch gießen.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Alligatorfleisch ist mageres weißes Fleisch. Mundet ähnlich dem Hühnchen oder Schwein. Man kann das Fleisch frittieren, backen, braten oder zu Suppe verarbeiten. In der Regel wird das Fleisch des Schwanzes verarbeitet, aber auch Fleisch aus dem muskulösen Rumpf, dem Kiefer und den Beinen. Alligatorfleisch wird hauptsächlich in lizenzierten Zuchtbetrieben in Florida produziert und verkauft. Aber es wird auch unter staatlicher Kontrolle gejagt.

ZURÜCK

Krokodilspiesse

ZUTATEN für 4 Portionen

4 Stk. Krokodilkoteletts
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Stange Lauch, (ohne grüne Blätter)
1 rote Paprikaschote
300 g mittelgroße Champignonsköpfe (Egerlinge)
SAUCE:
6 cl süßer Reiswein
6 cl Sojasauce
1/2 TL Staubzucker (Puderzucker)
1/2 TL Ingwer gemahlen
1/2 TL Pfeilwurzelmehl (oder Maizena)
1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Sauce:

In kleinem Topf Reiswein, Sojasauce, Zucker und Ingwer stark erhitzen und mit dem angerührten Pfeilwurzelmehl andicken. Einmal aufwallen lassen und abkühlen lassen.

Kotelett:

Inzwischen Koteletts und Paprikaschote in mundgerechte Stücke zerteilen. Lauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch und Gemüse werden abwechselnd sehr dicht auf Bambus- oder Holzstäbe (vorher 20 min ins Wasser legen) gesteckt und dick mit Sauce bestrichen oder in diese eingetaucht.

Auf der Grillplatte beidseitig scharf anbraten und bei häufigem Wenden grillen. Zwischendurch immer wieder mit Sauce bestreichen, damit sie schön knusprig werden. Restliche Sauce wird zu den fertigen Spießen gereicht.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Alligatorfleisch ist mageres weisses Fleisch. Mundet ähnlich dem Hühnchen oder Schwein. Man kann das Fleisch frittieren, backen, braten oder zu Suppe verarbeiten. In der Regel wird das Fleisch des Schwanzes verarbeitet, aber auch Fleisch aus dem muskulösen Rumpf, dem Kiefer und den Beinen. Alligatorfleisch wird hauptsächlich in lizenzierten Zuchtbetrieben in Florida produziert und verkauft. Aber es wird auch unter staatlicher Kontrolle gejagt.

ZURÜCK

Krokodilspiesse vom Feuer

ZUTATEN für 4 Portionen:

4 Stück Kroko-Koteletts
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 Paprikaschoten, rote
Salz&Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Koteletts würfeln und über Nacht im Kühlschrank in Knoblauchöl zugedeckt marinieren.

Fleisch abtropfen lassen, abtupfen. Abwechselnd mit Paprikastücken auf Holzspieß stecken. Mit Knoblauchöl bepinseln, rundum scharf anbraten.

Danach 10 Min ruhen lassen. Fertig.

ZURÜCK

Maikäferbouillon

ZUTATEN für 4 Portionen

1 Pfund Maikäfer
4 Lot Butter
100 g Kalbsleber
Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Man nehme die Maikäfer, reiße ihnen Flügeldecken und Beine ab, röste ihren Körper in heißer Butter knusprig, koche sie dann mit Hühnerbrühe ab, tue etwas geschnittene Kalbsleber hinein und serviere das Ganze mit Schnittlauch und gerösteten Semmelschnitten."

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Noch um 1950 wurde in französischen Restaurants Maikäferbouillon angeboten. Ich würde jedoch nicht empfehlen, welche vom Feld einzufangen, denn die könnten heute umweltverseucht sein. Wenn, dann schon welche vom Züchter ihres Vertrauens ;-)

Regenwurmpastete

ZUTATENLISTE für 4 Portionen:

500 g Regenwürmer (vom biologischen Züchter)
30 g Olivenöl
Kräuter der Saison, fein geschnitten
1 TL Zitrone
1-2 EL Mineralwasser
1 Ei
½ Tasse Paniermehl (Semmelbrösel)
½ Tasse Joghurt

ZUBEREITUNG:

Regenwürmer von Erde säubern und zerkleinern. Nicht zu vergessen die Erde im Inneren des Wurmes.

Öl, Zitrone und Gewürze zugeben. Mit Wasser zu festeren Masse verrühren. Masse in Pastetenform formen. Mit einem mit Gabel verquirten Ei bestreichen und in Paniermehl wälzen.

In der Pfanne rösten.

Regenwurmpastete mit Joghurt nappiert servieren, dem der danach verlangt...

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Insekten usw sollte man stets vom Züchter des Vertrauens beziehen, denn in unserer Natur frei lebende könnten bereits von Pestiziden etc. verseucht sein...

ZURÜCK

Wolfsspinnen gebacken

ZUTATENLISTE für 4 Portionen

24 mittelgroße Wolfsspinnen (Pardosa vancouveri mit schwarzen Beinen!)
2 TL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Pfund Spinat
3 Eier
Feta
Oregano
Petersilie
Pfeffer
Butter

ZUBEREITUNG:

Teig aus obigen Zutaten außer Spinnen zubereiten. Spinnen werden nun zwischen Blätterteiglagen füllen, 35 Minuten backen, in Quadrate schneiden, kredenzen.

BEILAGE, DEKOR, TIPPS&TRICKS:

Insekten sollte man stets vom Züchter des Vertrauens beziehen, denn in unserer Natur frei lebende könnten bereits von Pestiziden etc. verseucht sein...