

**Austern Kilpatrick**  
*Oysters Kilpatrick*

- für 6 Personen
- 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.

**Austernpastetchen**  
*Oyster Patties*

- für 10 Personen
- 20 kleine Vol-au-vents (Blätterteighüllen)
- 20 Austern (frisch oder Konserve)
- abgeriebene Zitronenschale
- ½ l Milch
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 50 g Sahne
- zum Garnieren: 1 Zitrone
- gehackte Petersilie

◆ Die Vol-au-vents im auf 200°C vorgeheizten Ofen etwa 3 Minuten erwärmen, bis sie knusprig sind. Die Austern abgießen, den Muschelsaft auffangen. ½ l Muschelsaft mit etwas Zitronenschale, Milch, Pfeffer und Salz nach Geschmack aufkochen. Zugedeckt 3 Minuten köcheln, anschließend abgießen. In einem Topf Butter zerlassen, Mehl einrühren, die Austernsauce zugießen und gut verrühren. Den Topf vom Herd nehmen, Sahne und Austern hinzugeben. Die Mischung auf die Vol-au-vents verteilen und darauf achten, dass in jedem eine Auster enthalten ist. Mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.

**Engel zu Pferd**

*Angels on Horseback*

- für 6 Personen
- 12 Austern
- Zitronensaft
- 6 Scheiben Bacon
- 12 kleine Scheiben Weißbrot

◆ Das Austernfleisch mit Zitronensaft beträufeln, mit einer Prise Pfeffer und Salz bestreuen. Die Baconscheiben halbieren. Jede Auster in einen Baconstreifen wickeln und mit einem kleinen Holzspieß befestigen. In Grill, Pfanne oder vorgeheiztem Ofen bei 180°C erhitzen, bis der Bacon leicht gebräunt und knusprig ist. Heiß auf Weißbrot servieren.

**Champignonbrötchen**  
*Mushroom Rolls*

- für 6 Personen

- 250 g fein gehackte Champignons
- 350 ml Champignoncremesuppe (Konserve)
- ½ l Sahne
- 2 EL Sherry
- Worcestershiresauce
- Butter
- 6 lange Brötchen (Baguette)

◆ In einem Topf die unverdünnte Suppe, Sahne, Sherry und einen Spritzer Worcestershiresauce verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen. In einer Kasserolle 50 g Butter zerlassen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz darin braten, bis Flüssigkeit austritt. In die Sauce rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Von jedem Brötchen oben ein langes, schmales Stück abschneiden und die Brötchen aushöhlen. Brötchen und Deckel innen mit Butter bestreichen. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen einige Minuten nachbacken, bis sie golden und knusprig sind. Die Mischung auf die Brötchen aufteilen, den Deckel darauf setzen und servieren.

**Reisbällchen mit Käse**  
*Rice and Cheese Balls*

- 100 g Rundkornreis
- 40 g Maismehl
- 300 ml Milch
- 100 g geriebener Parmesan
- ½ TL Senfpulver
- Cayennepfeffer
- 1 TL Paprika
- 1 TL geriebene Zwiebel
- Worcestershiresauce
- 1 Ei
- Paniermehl
- Öl zum Fritieren

◆ Den Reis in Salzwasser etwa 15 Minuten weich kochen und anschließend abgießen. 1 EL Öl, 30 g Maismehl und Milch miteinander vermischen. Reis, Parmesan, Senfpulver, eine Prise Cayennepfeffer, Paprika, Zwiebel, einen Spritzer Worcestershiresauce und Salz unterrühren. Zum Abkühlen und weiteren Quellen des Reises zur Seite stellen. Walnussgroße Bällchen formen, im restlichen Maismehl rollen, nacheinander zweimal in Ei und Paniermehl wenden. Das Öl auf 190°C erhitzen und die Bällchen 1 Minute darin goldbraun fritieren. Abtropfen lassen und mit Cocktailspißchen anrichten.

◆ Die Eier schälen, in einem oder zwei Gläsern anordnen und zum Abmessen mit so viel Essig auffüllen, bis sie bedeckt sind. Den Essig in einen Topf abgießen, Kräuter und Pfeffer zugeben. Aufkochen und 5 bis 10 Minuten leicht köcheln.

Abkühlen lassen, mit Kräutern und Pfeffer über die Eier geben. Die Gläser völlig abkühlen lassen und verschließen. Mindestens einen Tag, möglichst drei Wochen stehen lassen.

Variante:

Statt der frischen Kräuter mit einer grob zerkleinerten Ingwerwurzel (3 cm) und Chili würzen. Ingwer und Pfefferkörner während des Kochens in ein Stoffäckchen binden und nicht mit abfüllen. Ein oder zwei Chilischoten in jedes Glas geben.

### Eier in Kräuternessig *Pickled Eggs in Spiced Vinegar*

mindestens 1 Tag ruhen lassen

für 1-2 Gläser (insgesamt 1 l)

12 hart gekochte Eier

Essig

frische Kräuter (Thymian,

Oregano, Estragon,

Rosmarin)

1 TL Pfefferkörner

### Eier in Tomaten *Eggs in Tomatoes*

für 4-6 Personen

6 Eier

6 reife, feste Tomaten

100 g Butter

6 EL Weißbrotkrumen

◆ Den oberen Teil der Tomaten abschneiden, die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Leicht salzen und mit der Öffnung nach unten auf ein Gitter stellen, damit der Saft abtropfen kann. In jede Tomate 1 TL Butter geben und sie in einer leicht eingebuterten Form anordnen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. In jede Tomate ein Ei schlagen, 1 TL zerlassene Butter darüber geben, leicht salzen. Die Tomaten locker mit Aluminiumfolie zudecken und etwa 10 Minuten backen, bis das Eiweiß fast stockt.

Jedes Ei mit 1 EL Brotkrumen und einer Butterflocke bedecken. Die Tomaten etwa 1 Minute grillen, bis die Brotkrumen eine bräunliche Farbe annehmen und das Eiweiß vollständig stockt.



## Suppe aus gebackenem

### Kürbis

#### *Roast Pumpkin Soup*

1 ½ Stunden Vorbereitungs- und Kochzeit  
für 6 Personen

½ Kürbis  
3 EL Öl  
1 EL gemahlener  
Kreuzkümmel  
30 g Butter  
½ gehackte Gemüsezwiebel  
1 l Hühnerbrühe  
gehackte Petersilie

◆ Den Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Mit Öl übergießen, mit Kreuzkümmel bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde backen, bis er weich ist und karamellisiert – das verleiht der Suppe ihren besonderen Charakter.  
In einem großen Topf Butter zerlassen und die Zwiebel etwa 10 Minuten darin weich dünsten. Den Kürbis zerkleinern, mit der Brühe in den Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 5 Minuten kochen. Die Suppe durch ein grobes Sieb streichen und mit Petersilie bestreut servieren.

## Maissuppe mit Huhn

### *Chicken and Corn Soup*

für 4 Personen

250 g Mais  
150 g gekochtes  
Hühnerfleisch  
2 Eiweiß

1200 ml Hühnerbrühe  
nach Geschmack:  
½ TL Sesamöl  
1-2 TL Sherry  
1-2 TL Maismehl

◆ Das Fleisch zerkleinern, die Eiweiß leicht schlagen und das Fleisch untermengen.  
Die Brühe aufkochen, den Mais zufügen, mit Sesamöl, Sherry, Pfeffer und Salz würzen. Maismehl mit etwas Wasser vermischen, in die Brühe rühren, kurz aufkochen. Das Fleisch zugeben und erneut kurz aufkochen.  
Mit Schinken und Petersilie garniert servieren.

Variante:  
Das Hühner- durch Krabbenfleisch ersetzen.

zum Garnieren:  
1 EL gehackter Schinken  
gehackte Petersilie

## Champignon-

### cremesuppe

#### *Cream of*

#### *Mushroom Soup*

für 8 Personen

350 g Champignons  
120 g Butter  
1 gehackte Zwiebel  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1200 ml Hühnerbrühe  
nach Geschmack:  
Tabascosauce oder  
100 ml Weißwein  
½ l Sahne  
gehackte Petersilie

◆ Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, einige besonders schöne für die Dekoration zur Seite legen.  
In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen, mit Pfeffer und Salz würzen, etwa 5 Minuten dünsten. Kurz vor Ende der Kochzeit den Knoblauch zugeben.

Durch ein Sieb passieren oder im Mixer mit ½ l Brühe pürieren. In einem großen Topf Puree und restliche Brühe zum Köcheln bringen, eventuell einige Tropfen Tabascosauce oder Wein zufügen. Die zur Seite gelegten Pilzscheiben zugeben und einige Minuten köcheln.  
Die vorgewärmte Sahne darüber gießen oder vorsichtig einrühren.  
Heiß und mit Petersilie bestreut servieren.  
Beilage: Croûtons

## Känguruschwanzsuppe

### *Kangaroo Tail Soup*

4½ Stunden Vorbereitungs-

und Kochzeit

für 4 Personen

1 kg Känguruschwanz  
2 Stangen Sellerie  
1 Möhre  
1 Zwiebel

2 EL Öl

1½ l Fleischbrühe

2 Gewürznelken

geriebene Muskatnuss

gehackte Petersilie

◆ Den Känguruschwanz häuten, entfetten und in Stücke hacken. Sellerie und Möhre in Scheiben, die Zwiebel in Ringe schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Gemüse zugeben und einige Minuten mitbraten. Brühe zugeßen, mit Nelken, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Auf dem Herd oder im Backofen etwa vier Stunden kochen. Wenn nötig, weitere Brühe zugeßen.

Das Fleisch herausnehmen, die Brühe klären und entfetten, Rückstände nicht weiter verwenden. Das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechten Stücken zurück in den Topf geben. Abschmecken und nochmals aufkochen.  
Mit Petersilie bestreut servieren.

Variante:

Während des Kochens nach Belieben Küchenkräuter und andere Gewürze zugeben: Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeerblatt oder Pfefferkörner.



## Forelle pochiert mit Kaviarbutter

*Poached Trout with Caviare Butter*

für 4 Personen

- 4 ausgekommene Forellen
- ½ l Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Petersilienstängel
- 8 schwarze Pfefferkörner

für die Kaviarbutter:

- 100 g Butter
- 50 g schwarzer Kaviar
- 1 EL gehackte Petersilie
- Zitronensaft

◆ Für die Kaviarbutter die Butter mit einem Holzlöffel bearbeiten, bis sie weich ist. Die übrigen Zutaten untermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zu Kugeln rollen und in den Kühlschranks stellen.

Alle Zutaten außer den Forellen mit ½ l Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, die Forellen hineingeben und vorsichtig etwa 10 Minuten köcheln, je nach Größe der Fische, bis das Fleisch weich ist und sich leicht abheben lässt. Die pochierten Forellen noch einige Minuten im Wasser ziehen lassen. Mit Kaviarbutter anrichten. Beilage: Brot oder Kartoffeln

## Kedgeree-Reis mit Fisch

*Kedgeree*

für 4 Personen

- 100 g gegarter Fisch
- 4 hart gekochte Eier
- 2 EL Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 TL Currypulver
- 1 Tasse gekochter Reis

*Dieses Gericht stammt aus Indien, wo es unter dem Namen »Kirchre« mit Linsen anstelle von Fisch zubereitet wurde. In der jetzigen Form war es bei den Engländern in Indien als Frühstücksgericht beliebt und gelangte über England nach Australien.*

◆ Den Fisch zerpflücken. Eier schälen und halbieren, Eiweiß und Eigelb trennen. Zwei Eiweiß feinhacken, zwei Eigelb durch ein grobes Sieb passieren. Die übrigen Eiweiß und Eigelb in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel darin weich dünsten, jedoch nicht bräunen. Curry zugeben und weitere 3 Minuten dünsten. Reis, Fisch und zerleinerte Eier hineinrühren, unter vorsichtigem Rühren erhitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.  
Auf eine Platte geben und mit Eistreifen dekorieren.

## Sydneyer Felsenastern mit Lillipilly

*Sydneey Rock Oysters & Lillipilly*

für 4 Personen

- 4 Dutzend Sydneyer Felsenastern
- 2-3 Scheiben geräucherter Lachs
- ½ Zitrone in Scheiben zum Garnieren: Dill

für das Relish:

- 100 g dünne Apfelscheiben (Granny Smith)
- 150 ml Apflessig
- 50 g feiner Raffinadezucker
- 200 g Riberry-Früchte
- 1 Boysenbeere (zur Färbung)
- 1 Zitrone (Saft)

◆ Für das Relish Apfelscheiben und Essig in eine Pfanne geben, zudecken und vorsichtig kochen, bis der Apfel weich ist. Zucker, Früchte und Boysenbeere zufügen, 10 bis 12 Minuten vorsichtig dünsten.

Die Mischung im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und gut abkühlen lassen. Nach und nach Zitronensaft zugeßen, bis die gewünschte Note erreicht ist.  
Den Lachs in schmale Streifen schneiden. Salzwasser mit Zitronenscheiben sowie Eiswürfeln versetzen und die Austern darin waschen.  
Etwas Relish auf jede Auster geben. Einen Lachsstreifen einrollen und darauf platzieren. Mit einem kleinen Stück Dill garniert servieren.

## Muschelpastete aus Port Huon

*Port Huon Scallop Pie*

für 3 Personen

- 500 g Jakobsmuscheln
- Butter
- ½ Tasse Brotkrumen
- 1 EL Mehl
- ½ TL Senfpulver
- 1 TL Currypulver
- ¼ l Milch
- 1 TL Worcesterstehrsauce nach Geschmack: Zitronensaft

◆ Die Muscheln ohne Schalen gut abwaschen, abtropfen lassen und in eine eingetretete feuerfeste Form geben.

In einem Topf 1 EL Butter zerlassen. Die Hälfte der Brotkrumen, Mehl, Senf, Curry und ¼ TL Salz zufügen. Bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten rühren. Milch zugeßen und unter Rühren aufkochen. Vorsichtig Worcesterstehrsauce und Zitronensaft einrühren.  
Die Sauce über die Muscheln gießen, mit den restlichen Brotkrumen bestreuen und mit Butterflocken belegen. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten backen.



Die »Kolonistengans« ist kein echtes Federvieh, sondern eine teilweise entbeinte und gefüllte Lammshulter. Das Schulterblatt wird entfernt, der Armknochen jedoch nicht. Wenn alles gelingt, sieht das Gericht wie eine Gans aus, mit nach hinten geneigtem Hals und Kopf, eben dem verbleibenden Knochen. In den Anfängen der Kolonie war Gans ein sehr seltenes Geflügel, und nur wenige konnten sich einen solchen Braten leisten. Lamm dagegen gab es in Hülle und Fülle. Wenn die Lammshulter zu schwirrig erscheint, kann auch eine Keule nehmen, in der der untere Knochen verbleibt und so einen legendären Gänschals bildet.

◆ Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren, mit Zitronensaft abschmecken. Die Füllung in den Hohlraum der Schulter stopfen und die Öffnung mit Zwirn vernähen. Den aus dem Fleisch herausragenden Armknochen etwas nach hinten biegen, ohne ihn herauszulösen, und am besten mit Zwirn in dieser Lage befestigen. Die Schulter in eine große Glasschüssel oder einen Topf legen.

Für die Marinade alle Zutaten miteinander vermischen und darüber gießen. Die Schüssel zudecken und acht Stunden ziehen lassen, am besten im Kühlschrank, dabei gelegentlich wenden.

Anschließend die Schulter in einen Schmortopf auf ein flaches Gitter legen, damit das Fleisch nicht anhängt,  $\frac{1}{4}$  Tasse Marinade zur Seite stellen. Zwiebel, Möhre und Sellerie in Scheiben schneiden, mit dem Wein zugeben. Bei etwa 180°C anderthalb bis zwei Stunden schmoren. Wenn nötig, ab und zu weiteren Wein oder Wasser zugeßen.

Ist die Schulter gar, sie auf eine vorgewärmte Platte geben und vor dem Zerteilen 15 Minuten warm stellen.

Die Stärke mit Wasser verrühren. Den Bratenatz mit der Marinade ablöschen, durchsieben, entfetten und mit der Stärke binden. Die Sauce getrennt dazu reichen.

## Kolonistengans

### Colonial Goose

8 Stunden marinieren,  
2 Stunden Vorbereitungs-  
und Kochzeit  
für 4-6 Personen

1 Lammshulter ohne  
Knochen (etwa 2 kg)  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
1 Stange Sellerie  
 $\frac{1}{4}$  l Wein  
2 TL Stärke

für die Füllung:

30 g zerlassene Butter  
1 fein gehackte Zwiebel  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
2 Tassen weiche  
Weißbrotkrumen

frische Kräuter (Petersilie,  
Thymian, Salbei und  
Majoran)

2 geschlagene Eier  
 $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
Zitronensaft

für die Marinade:

2 grob gehackte Möhren  
2 gehackte Zwiebeln  
1 Lorbeerblatt  
3 Petersilienstängel  
1 gehackte Stange Sellerie  
 $\frac{1}{4}$  l trockener Weiß- oder  
Rotwein  
1 EL schwarze Pfefferkörner



## Kängurufilet mit Selleriepuree

*Peppered Kangaroo Loin with Celeriac Puree*

für 2 Personen

250 g Kängurufilet (Lende)

100 ml Pflanzenöl

2 Sellerieknollen

Butter

Thymian

Knoblauch

◆ Das Fleisch mit Pfeffer einreiben und in Öl 30 Minuten marinieren. Den Sellerie säubern, vierteln und mit Butter einreiben. Auf ein Backblech legen, mit etwas Thymian, Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen. Mit Aluminiumfolie bedecken und bei 240°C etwa eine Stunde backen. Anschließend mit wenig Butter und Öl pürieren.

In einer Pfanne die Lendchen von allen Seiten kurz anbraten und im Ofen bei maximaler Temperatur einige Minuten durchgaren. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Zum Servieren eine Portion Puree in die Mitte des Tellers geben und das Fleisch fächerförmig darum anordnen.

## Kängurufilets kurz gebraten

*Seared Kangaroo Filets*

1 Stunde marinieren für 3-4 Personen

2 Rückenfilets vom Känguru

¼ l Olivenöl

½ l Wildfond

200 ml Madeira oder süßer

Sherry

zum Garnieren:

Brunnenkresse

◆ Die durch eine dünne Haut verbundenen Filets voneinander trennen, zurechtschneiden und eine Stunde in Öl marinieren.

Den Fond bei schwacher Hitze langsam einkochen.

Die Filets aus dem Öl nehmen, mit der Hand überschüssiges Öl abstreifen. Großzügig mit Pfeffer würzen und leicht salzen. In einer sehr heißen Pfanne oder auf einem Barbecuesteller unter häufigem Wenden nicht länger als 4 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit einem Geschirrtuch bedecken und 10 Minuten warm halten. Ist der Fond auf die Hälfte eingekocht, abschmecken, Madeira zugießen und weitere 3 Minuten köcheln.

Die Filets quer zur Faser in Scheiben schneiden, mit Brunnenkresse garnieren und mit der Sauce servieren.

## Kängurufilet mit glasiertem Apfel und Macadamianüssen

*Seared Kangaroo Fillet with Glazed Apple and Macadamia Nuts*

für 4 Personen

4 Lendenfilets vom Känguru

(je 200 g)

1 l Bratensauce

Rotwein

Öl

100 g Macadamianüsse

2 Äpfel (Granny Smith)

Butter

Zucker

◆ Die Kängurufilets mit Pfeffer und Salz würzen. Die Bratensauce einkochen, bis sie zu gelieren beginnt. Mit Wein abschmecken. In einer Kasserolle etwas Öl stark erhitzen und die Filets von beiden Seiten kurz darin anbraten, bis sie gleichmäßig braun sind. Im auf 225°C vorgeheizten Ofen weitere 5 Minuten garen. Herausnehmen und 15 Minuten in der Bratensauce ziehen lassen.

Den Ofen auf mittlere Hitze bringen und die Nüsse auf einem Backblech 5 bis 10 Minuten goldbraun rösten.

Die Äpfel schälen und vierteln. Butter zerlassen und die Apfelstücke darin glasieren. Eine Prise Zucker und Wasser zum Karamellisieren zugeben. Die Filets in Scheiben schneiden, mit Äpfeln und Nüssen garnieren, mit Sauce übergießen.

## Känguru mit Aubergine und Paprika

*Kangaroo with Roasted Eggplant and Capsicum*

für 4 Personen

500 g Kängurufilet

¼ krauser Endiviansalat

4 Blätter Radicchiosalat

1 Tomate

2 rote Paprikaschoten

1 Aubergine

Butter oder Öl

150 ml roter Bordauxwein

1½ l Rinderbrühe oder -fond

Währenddessen den Wein auf 2 EL einkochen, den Fond zugießen und auf ¼ l Flüssigkeit einkochen. Nachwürzen und eventuell etwas Butter zugeben, um eine schwerere Sauce zu erhalten. Das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten warm stellen. Den Salat bei schwacher Hitze in etwas Butter weich dünsten. Auf vier Teller verteilen. Das Filet in Scheiben schneiden und darauf anordnen. Mit gebratenem Gemüse umgeben, mit Sauce begießen und mit gewürfelter Tomate bestreuen.



## Bananen-Pakalolo

### Banana Pakalolo

»Pakalolo« ist bei den Aborigines in Nordaustralien die Sammelbezeichnung für Gerichte, die aus geriebener Maniokwurzel zubereitet werden.

4 Stunden Vorbereitungs- und Kochzeit  
für 3 Personen

3 reife Bananen  
2 kg Maniokwurzel  
¼ Tasse Zucker  
½ Tasse Mehl  
abgeriebene Zitronenschale  
3 Kokosnüsse (Milch)

◆ Die etwa 4 mm dicke äußere Schale und die weißen Stellen der Maniokwurzel entfernen. Den Maniok auf einem Reibeisen mit feinen Löchern (1 bis 2 mm) reiben – bis zu dem etwa 12 mm starken und sehr faserigen Wurzelstrunk, der weggeworfen wird. Etwas Wasser zum Fruchtfleisch gießen, den Brei in einem Leintuch ausdrücken und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Den Topf zur Seite stellen und warten, bis sich nach kurzer Zeit die Pfeilwurzelstärke am Boden abgesetzt hat. Die darüber liegende Schicht Wasser abgießen, die Stärke zu den ausgedrückten Maniokraspeln geben. Zucker, Mehl, Zitronenschale und zerdrückte Bananen hinzufügen, alles gut miteinander verrühren.

Den Teigfladen etwa drei Stunden backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Pakalolo fertig ist: Der Teig muß am Stäbchen haften bleiben. Aus dem Ofen nehmen und mit Kokosmilch übergießen, dabei ständig mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Hitze aus dem Teig treibt das Öl aus der Kokosmilch – sie wird vom Teig aufgesogen.

*Eignet sich als Beilage zu Fisch.*

*Pakalolo hält sich im Kühlschrank und kann in heißem Erdnussöl wieder aufgebrautet werden.*

»Sabee Sabee« ist die Bezeichnung für Gerichte, die durch Köcheln in Kokosmilch zubereitet werden. Kumala sind Süßkartoffeln. Dieses Gericht stammt von den Aborigines in Nordaustralien.

## Sabee Sabee Kumala

für 4 Personen

250 g Süßkartoffeln  
250 g Kürbis  
250 g Yamswurzel oder Taro  
1 kleine Zwiebel  
2 Kokosnüsse (Milch)  
4 grüne Bananen (möglichst Kochbananen)

◆ Die Gemüse schälen, die dicke äußere Schale der Süßkartoffeln vollständig entfernen. In 2,5 cm große Würfel schneiden, mit der gewierten Zwiebel und etwas Salz in einen Topf geben. Mit Kokosmilch bedecken, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln.  
Das Fruchtfleisch aus den Bananen schaben, in den Topf geben und weiterköcheln, bis das Gemüse gar ist.

Variante:

Jede der drei Gemüsesorten kann weggelassen und durch die anderen beiden ersetzt werden.

## Gemüse-Lasagne

### Vegetarian Lasagna

24 Stunden marinieren  
für 1 Person

2 Scheiben junge Aubergine  
2 Scheiben Tomate  
4 Scheiben Champignon  
12 Scheiben mittelstarke Zucchini  
gemahlene Buschtomaten  
Butter  
¼ Tasse geraspelter Mozzarella

◆ Für die Sauce die Buschtomaten 24 Stunden in Wein marinieren. Am nächsten Tag die Paprika halbieren und entkernen, das weiße Fruchtfleisch entfernen, die Schote grob hacken. Die Zwiebel grob würfeln, mit Paprika, Tomaten und Sahne vermischen. Die Sauce einkochen und pürieren, bis sie weich ist.  
In einer Pfanne Butter zerlassen und die Gemüsescheiben kurz darin braten, bis sie weich sind. Schichtweise anordnen, beginnend mit Aubergine, und jede Lage mit gemahlener Buschtomate würzen. Im heißen Ofen 10 Minuten braten.  
Mit Käse bestreuen und weitergrillen, bis sich der Käse bräunt.  
Die Sauce erhitzen, über die Lasagne geben und alles mit einer Prise gemahlener Buschtomaten abrunden.

für die Sauce:

¼ Tasse Buschtomaten  
½ l Rotwein  
1 rote Paprikaschote  
1 kleine Zwiebel  
100 ml Sahne

Variante:

Das Rezept kann auch mit handelsüblichen Lasagneblättern oder anderen Teigwaren zwischen den Gemüseschichten zubereitet werden. Die Gemüsearten nach Wunsch ergänzen oder ersetzen.



## Traditioneller Weihnachtspudding mit Custardsauce

*Traditional Christmas Pudding with Custard Sauce*

7 Stunden Vorbereitungs- und Kochzeit  
für 2 Puddings

- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL geriebene Muskatnuss
- ¼ TL gemahlene Gewürznelken
- ¼ TL gemahlener Ingwer
- 50 g blanchierte Mandeln
- 125 g kandierte Früchte
- 50 g kandierte Kirschen
- 250 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 125 g weiche Weißbrotkrumen
- 250 g Rosinen
- 250 g Sultaninen
- 125 g Korinthen
- 125 g Zitronat und Orangeat
- 75 g gehackte Datteln
- 50 g gehackte Walnüsse
- 75 g Backpflaumen
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 TL Vanillearoma
- 1 ungespritze Zitrone (abgeriebene Schale)
- 4 EL Brandy
- ½ l Milch

Zu Weihnachten pflegen die Australier weiterhin die englischen Traditionen und begelen das Fest mit typischen Tafeln, die besser zu den kalten Wintertagen in der alten Heimat passen als zur Sommerhitze im Dezember auf dem Fünften Kontinent. Zwar versucht man vielerorts, sich mit kalten Speisen und Salaten dem Klima anzupassen, doch ein Weihnachtsfest ohne Truthahn- oder Entenbraten, ohne geröstete Kartoffeln, Kürbis und Süßkartoffeln ist kein richtiges Fest. Und natürlich darf der schwere Christmas Pudding nicht fehlen, der allerorten noch Plum Pudding, also Pflaumenpudding, heißt, obwohl sich nur selten ein paar Backpflaumen hinein verirren.

◆ Zwei hohe feuerfeste Puddingformen leicht mit Butter einfetten und mit eingetertem Backpapier auslegen.

Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz und gemahlene Gewürzen in eine große Schüssel sieben. Mandeln und kandierte Früchte hacken, Kirschen halbieren.

In einer zweiten großen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen. Nacheinander die Eier hineingeben und jedes Mal gut verschlagen. Langsam das gestiebte Mehl unterziehen. Nach und nach Brotkrumen, alle Früchte und Nüsse sowie Marmelade, Vanille und Zitronenschale unterrühren. Zuletzt Brandy und Milch untermischen.

Die Formen zu zwei Dritteln mit der Masse füllen, mit einer doppelten Lage eingefettetem Backpapier bedecken, mit einer doppelten Lage Aluminiumfolie und etwas Bindfäden verschließen. Die Puddings in große Töpfe mit kochendem Wasser setzen, das bis knapp an den Rand der Formen heranreichen sollte. Vier Stunden kochen, dabei gelegentlich kochendes Wasser nachgießen.

Abkühlen lassen und an einem kalten Platz aufbewahren. Vor dem Servieren nochmals zwei Stunden kochen.

Währenddessen für die Sauce in einem Topf Milch erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, Eier und Zucker miteinander verschlagen, unter weiterem Schlagen in die Milch geben. Den Topf zurück auf

den Herd stellen und die Sauce unter ständigem Rühren vorsichtig kochen, bis sie eindickt. Erneut vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Brandy zugeben. Sahne schlagen und unmittelbar vor dem Servieren unterheben.

Zum Servieren den Pudding auf zwei Platten stürzen und mit Custardsauce auftragen.

für die Sauce:  
½ l Milch  
3 Eier  
75 g Zucker  
2 EL Brandy  
300 ml Sahne

◆ 300 ml Wasser zum Kochen bringen, Datteln und Natron darin etwas einweichen. Herausnehmen, pürieren und zur Seite stellen.

In einem Mixer Butter, Zucker, Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Nacheinander die Eier zugeben. Puddingformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse hineinfüllen, in ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 175°C 45 Minuten garen.

Für die Sauce Butter zerlassen und den Zucker darin auflösen. Sahne zufügen und erneut erhitzen. Zitronensaft und Vanille hinzufügen, eventuell mit einigen TL Wasser etwas verflüssigen. Den Pudding mit der Sauce übergießen.

**Dattelpudding mit Butterscotch-Sauce**  
*Sticky Date Pudding with Butterscotch Sauce*

für 10 Personen

- 300 g Datteln
- 2 TL Natron
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eier

für die Sauce:  
150 g Butter  
150 g brauner Zucker  
100 ml Sahne  
nach Geschmack:  
Zitronensaft  
1½ TL Vanillearoma



## Ingwerbrot Ginger Bread

- 2 Tage ruhen lassen
- 125 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL gemahlener Ingwer  
1 TL Kakaopulver  
1 TL gemahlener Zimt  
60 g Butter  
2 EL Golden Syrup  
160 g (brauner) Zucker  
½ TL Natron  
¼ l Milch  
¼ l Milch  
4 Eier

◆ Mehl, Backpulver, Ingwer, Kakao, Zimt und eine Prise Salz in eine Schüssel sieben und miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter mit Sirup und Zucker zu einer lockeren Creme rühren. Das Natron in Milch auflösen. Mehlmischung, Eier und Milch unter in die Creme ziehen und kräftig schlagen, bis Luftblasen entstehen.

In eine mit eingefetertem Backpapier ausgelegte Kuchenform füllen und bei 180°C etwa 40 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden zwei Tage luftdicht aufbewahren, damit sich das Aroma entfalten kann.

## Scones mit Trockenfrüchten Date or Currant Scones

- für 12 Stück
- 125 g Mehl  
1 TL Backpulver  
geriebene Muskatnuss  
Butter  
60 g Zucker  
70 g gehackte Datteln oder  
Korinthen  
1 Ei  
¼ l Milch

Diese Scones sind auch unter der Bezeichnung »Shearers' Scones« (Scherer-Scones) bekannt.

◆ Mehl, Backpulver, ½ TL Salz und eine Messerspitze Muskat in eine Schüssel sieben. 60 g Butter unterkneten, Zucker und Trockenfrüchte untermischen. Eine Vertiefung bilden, Ei sowie Milch hineingeben und alles zu einem weichen Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche 2,5 cm dick ausrollen oder mit der Hand ausbreiten. Die Scones mit einem Glas (5 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein eingefetertes Backblech legen. Mit etwas Milch einpinseln und im auf 230°C vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Warm mit Butter servieren.

## Buschbrot Dampfer

- 4 Tassen Mehl  
5 TL Backpulver  
1-2 TL Salz  
1 EL Zucker  
Milch

Der australische Dampfer stammt aus den Zeiten, als Wäldläufer und Viehtrreiber über Land zogen und sich im Busch auf einfache Weise bekoochen mussten; er wurde 1827 zum ersten Mal erwähnt. Ursprünglich wurde dieses Weißbrot direkt in der heißen Asche des Lagerfeuers gebacken, später dann in so genannten Camp Ovens, einem großen gusseisernen Unverschlupf, der auf die Asche gesetzt wurde. Gewöhnlich wurden nur Mehl, Wasser und Salz verührt, Backpulver und Milchpulver kamen dazu, wenn sie gerade einmal vorhanden waren. Zucker galt bereits als kleiner Luxus.

◆ Mehl, Backpulver und 1 bis 2 TL Salz in eine Schüssel sieben, Zucker untermischen. Eine Vertiefung bilden, je 200 ml Milch und Wasser hineingeben und – in Anlehnung an die traditionelle Methode des 19. Jahrhunderts, als es kein Rührgerät gab und das manuelle Kneten des Teiges im Busch wahrscheinlich zu unappetitlich war – die Mischung mit einem Messer schnell zu einem Teig verrühren.

Den Teig auf ein Backblech geben, mit einem Teigspatel zu einem runden Laib formen. Mit etwas Milch einpinseln, mit Mehl bestäuben und mit einem Messer kreuzförmig tief einschneiden. Bei starker Hitze etwa 45 Minuten backen, bis das Brot durch und die Kruste goldbraun ist.

In warmem Zustand in Scheiben schneiden und mit Butter sowie Golden Syrup servieren.

### Variante:

Für das Backen im Camp Oven die Zutaten verdoppeln und den Teig kugelförmig kneten. Den Topf gut einfetten, die Teigkugel hineingeben und ebenfalls einpinseln, bestäuben und einschneiden. Anschließend mit aufgesetztem Deckel 30 bis 45 Minuten in der Asche des Lagerfeuers backen, je nach vorhandener Hitze.