

Kudu Steak Beurre Café du Cape

Dieses Gericht ist etwas aufwendiger in der Zubereitung. Anstelle eines Kudu-Steaks können Sie auch ein Straussenfilet oder Springbok nehmen.



Pesto:

- 100 g Mandeln (oder Pinien)
- 80 g Blattspinat
- 80 g Basilikumblätter
- 80 g Bärlauch (falls nicht erhältlich, mehr Knoblauch nehmen)
- 2 TL Parmesan gerieben
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- ½ Saft einer Zitrone
- 1 dl Olivenoel

Mandeln rösten, Spinat vom Stiel zupfen und blanchieren, Zitronensaft und mit allen anderen Zutaten in den Cutter oder Mixer geben und zu feiner Pasta pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Café du Cap-Butter

- 150 g weiche Butter
- 60 g geriebenes Weissbrot (keine Kruste)
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL Knoblauch gehackt
- 1 TL Ingwer gehackt
- 1 MS Peri-Peri
- 1 TL NOMU indian rub
- 1 TL NOMU african rub

Weiche Butter schaumig rühren. Knoblauch und Ingwer in wenig Butter glasig dünsten. Alle Zutaten in die Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe von Pergamentpapier zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank aufbewahren.

4 Kudusteaks auf Grill blutig garen. Mit Pesto bestreichen, Café du Cap-Butter in dünne Scheiben schneiden und auf Steaks legen. Im Ofen oder unterm Salamander gratinieren.