

“The new Australian Cuisine”

Far from the wild bush of the Outback, sleek, Australia offers world class dining and decor. What's most interesting is their passion to create a cuisine that's internationally diverse, yet uniquely Australian.

Throwing some shrimp on the barbie may be the popular stereotype of cooking down under, but inventive chefs have been busy creating a new definition of Australian cuisine.



Damper

(für 10 Personen, als Beilage)

450g Mehl (Weissmehl oder Ruchmehl)

6 gestrichene TL Backpulver

1 TL Salz

90g Butter

ca. 125ml Milch

ca. 125ml Wasser

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben, gut mischen; Butter in kleinen Flocken dazugeben. Milch und soviel Wasser dazugeben, dass die Masse weich und doch noch gut bindend ist. Auf eine bemehlte Fläche geben, leicht kneten, längliche, eher kleine Damper-Brote formen, mit dem Messer einschneiden, auf Backblech geben.

Entweder in einem gedeckten Grill (indirekte Hitze) oder im Ofen (200°, mittlere Schiene) backen. (Ab ca.25 Minuten testen, ob's schon O.K. ist, variiert je nach gewählter Grösse! Test: das Brot ist fertig, wenn's beim dranklopfen leicht hohl tönt.)

Servieren mit gesalzener Butter.



“Life in the lucky country is even better for the vast majority of us who live close to the coast, so it’s little wonder that seafood extravaganzas loom large at family get-togethers or special-occasion entertaining.

Firm-fleshed fish are the best choice for the barbecue – select whole fish or thick steaks from the large deep-sea varieties for best results – and don’t forget the wonderful appeal of barbecued calamari and prawns.”



Balsamic-flavoured Octopus (10 Portionen)

“Getier”

1.5kg Baby-Octopus

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

80ml Olivenöl

80ml Aceto Balsamico

1.5 EL Rohrzucker

3 TL frischer Thymian, fein geschnitten

„Salat“

Spinat-Salat

Cocktail-Tomaten zum ausgarnieren

Olivenöl

Aceto Balsamico

Köpfe und Hinterteile der Octopus entfernen; jeden Octopus entzweischneiden, in einer grossen Schüssel mit Knoblauch, Öl, Aceto, Rohrzucker und Thymian mischen.

» Bis hierher optimalerweise vorbereiten, zudecken, 3 Stunden oder über Nacht kühlstellen.

Octopus aus der Marinade nehmen, Marinade aufbewahren. Kurz vor dem servieren Octopus in Portionen in der Pfanne (oder auch auf dem heissen Grill) anbraten, bis sie regelmässig gebräunt und schön durchgekocht sind. Immer wieder mit etwas Marinade bestäuben.

Salat rüsten, ev. schneiden, mit wenig Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrichten; die Octopusse drauf geben.



„Lamb barbecues to juicy perfection, marrying happily with the flavours of many cuisines from around the world. For the best results, don't overcook lamb – the meat should be moist and pink on the inside. And, for added succulence, allow larger cuts to rest in a warm place for at least 15 minutes before carving.”



Tomato and Bocconcini Lamb Stacks

(10 Portionen)

- 4 TL Olivenöl**
- 4 EL Aceto Balsamico**
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt**
- 10 Lammhüftli, halbiert**
- 6 längliche Tomaten (San Marzano o.ä.), in Scheiben geschnitten**
- 600g Büffel-Mozarella, in Scheiben geschnitten**
- 20 Scheiben Frühstücksspeck**
- 4 EL grob geschnittene Basilikum-Blätter**

Öl, Aceto und Knoblauch in ein kleines Kännchen geben, über die Lammhüftli giessen oder pinseln. 20x je 1 Scheibe Tomate, Mozarella, Tomate mit Basilikum belegen, mit Speck umwickeln, mit Zahnstocher fixieren, kurz angrillieren. Hüftli auf offenen Grill grillieren, bis eine Seite leicht braun ist. Vom Grill nehmen, gegrillte Seite oben. Fleisch mit Speck-Mozarella-Tomaten-Päckli belegen, zusammenschnüren, grillieren, bis Fleisch schön braun ist. (Ev. oben zudecken, damit der Käse schön läuft)

Baked Potatoes

(10 Portionen)

- 10 grosse, mehligkochende Kartoffeln (Bintje, Désirée)**
- 500g Sauerrahm**
- 5 TL Dijon-Senf**
- 6 EL Milch**
- 2 Bund Schnittlauch, geschnitten**
- Salz, Pfeffer**

Kartoffeln waschen, Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit wenig Öl bepinseln, einzeln in Alufolie verpackt auf den Grill legen. 40-50 Minuten bei ca. 200°C backen.

Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden, durch seitliches Drücken Kartoffel-Inneres etwas aufbrechen, Sour Cream draufgeben.



Sweets and breads aren't the first things that come to mind when we think of barbecuing. But it's surprising how well they take to this method of cooking. Fruits, in particular, develop a deeper, richer flavour when grilled, while "baking" in a covered barbecue is similar to the conditions you find with old-fashioned, wood-fired ovens.



Maple apples with almonds and mascarpone (10 pers.)

10 grosse Äpfel
300ml Ahorn-Sirup
100g Mandelsplitter
1 TL Zimt
5 TL Puderzucker
400g Mascarpone

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. In Aluform stellen. Ahornsirup über die Äpfel geben. Im gedeckten Grill (indirekte Hitze) oder im Ofen (200°, mittlere Schiene) während 10 Minuten braten; Äpfel umdrehen, mit Mascarpone füllen, nochmals mit Sirup begiessen und weitere 10 Minuten braten (oder bis sie weich sind).

In der Zwischenzeit Mandeln mit Puderzucker und Zimt in der Bratpfanne leicht anrösten.

Auf die Teller anrichten; ausfliessender Mascarpone wieder in die Äpfel geben, ev. auffüllen mit etwas zusätzlichem Mascarpone. Dessert mit dem übrig gebliebenen Sirup aus der Gratinform beträufeln, Mandeln drüber geben.

