Vorspeise: Springbocksalat mit Rooibos

Hier trifft Braai auf Rooibos-Tee. Das südafrikanische Nationalgetränk, findet dank seiner milden Aromen oftmals Verwendung in der Küche. Ob zum Backen, verfeinern von Soßen und Marinaden oder eben zum Braai – Rooibos ist ebenso vielfältig wie sein Heimatland.

REZEPT FÜR 4 – 6 PORTIONEN:
1 pariertes Springbockrippenstück (oder eine andere südafrikanische Antilopenart)

RAUCHMARINADE:
20 mg Rooibosteeblätter
20 mg Jasminteeblätter
Schale von 1 Orange
1 Handvoll getrocknete Naartjie-Schalen (Mandarinen- oder Orangenschalen)
3 EL brauner Zucker
3 Sternanis, zerstoßen

ZUBEREITUNG:
Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und zu einer Gewürzmischung mischen. Das Rippenstück mit der Rauchmarinade sorgfältig einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Eichenspäne in einen Räucherofen geben und das Fleisch hineinhängen. Circa 35 Minuten räuchern lassen oder so lange, bis es ein angenehmes Raucharoma hat. Nach dem Räuchern die Marinade mit einem sauberen Tuch entfernen und das Rippenstück so dünn wie möglich aufschneiden. Später auf den Salatblättern anrichten.

BALSAMICO DRESSING:
50 ml Balsamico
150 ml Olivenöl
1 TL Dijon-Senf
1 TL Honig
1 TL weißer Zucker
Frisch gemahlenes Salz und frisch gemahlener Pfeffer
3 Zimtstangen
10 ml Szechuan-Pfefferkörner, zerstoßen

ZUBEREITUNG:
Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

SALAT:
200 g gemischte Salatblätter
150 g Kirschtomaten
1/2 Salatgurke, in Streifen geschnitten
1 Körbchen Zuckerschoten, blanchiert
1/2 Körbchen Babymais, längs geschnitten
1 Bund grüner Spargel, blanchiert
4 EL Oliven
1 Tasse Croutons
Maldon-Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Alle Zutaten zusammenfügen und mit dem Balsamico-Dressing beträufeln.

WEINTIPP:
Zu diesem Wildgericht passt ein eleganter Cuvée mit einem Hauptanteil an Cabernet Sauvignon. Die Stilistik des Bordeaux-Cuvées ist am Kap häufig zu finden.