

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Macadamianüsse peppen Kalbsrouladen auf Australische Cross-Over-Küche inspiriert deutsche Klassiker

Hamburg/Sydney, Frühjahr 2011. – Australien ist ein Einwanderungsland, das zeigt sich gerade auch an seiner Küche. Hier vermischen sich die Küchen Italiens, Asiens, Griechenlands, Englands, Amerikas und Deutschlands zu ganz neuen Geschmackserlebnissen, die oft im ersten Moment etwas verwundern, aber im zweiten um so köstlicher schmecken. Australische Köche kombinieren die verschiedenen Einflüsse aus aller Welt souverän und fantasievoll passend zu den Wurzeln der vielen verschiedenen Bevölkerungsgruppen in ihrem Land.

Mittlerweile ist diese australische Cross-Over-Küche weltberühmt und zum trendigen Inbegriff für modernen, abwechslungsreichen Genuss geworden. In den letzten 15 Jahren haben australische Spitzenköche wie Bill Granger, Mark Olive oder Donna Hay die Küche aus Down under weltweit bekannt und überaus beliebt gemacht. Ihr Rezept dafür? Sie kombinieren beliebte Klassiker überraschend ungewohnt und modern, beispielsweise mit hochwertigen ur-australischen Lebensmitteln wie der Macadamianuss.

Ein deutsch-australisches Genuss-Joint Venture ist beispielsweise das deutsche Traditionsgericht geschmorte Kalbsrouladen mit australischen Macadamianüssen. Hier wird aus einer deutschen Spezialität – typischerweise eher deftiger und gehaltvoller – ein frisches, modernes Gericht: Das beste Beispiel für die moderne australische Cross-Over-Küche.

Informationsbüro Australische Macadamias
Weitere Infos unter: www.macadamias.de
oder bei Antje.Soltau@ipr.de.

Australische Macadamianüsse

sind Baumnüsse, die ursprünglich aus dem Regenwald im Osten Australiens stammen. Sie enthalten mit 82 % besonders viele gesunde, ungesättigte Fettsäuren, die Studien zufolge den Spiegel des „schlechten“ LDL-Cholesterins im Blut senken kann.