

Rezept

Straussensteak in Sauce mit Kartoffelgratin mit Chili & Ginger Pepper

NR: 8 Fleisch

Für 2 Personen / Zubereitung: 1,25 Std

Zutaten:

500 g Kartoffeln (festkochend)

1 Knoblauchzehe

Salz

2-3 TL Chili Ginger Pepper Nr. 8

250 ml Halbrahm

80 g Parmesan gerieben

2 Straußensteaks (á ca. 150 g)

1 EL Butter

125 ml Rotwein

125 ml Geflügelfond

1 TL Dinkelmehl

5 Wacholderbeeren



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen in feine Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen, halbieren und eine Auflaufform damit von innen einreiben. Kartoffelscheiben einschichten, jede Lage salzen und mit Chili Ginger Pepper würzen.
- Sahne, Parmesan und Majoran verrühren die Kartoffeln damit begießen. Kartoffelgratin im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C. Ca. 40 Minuten gratinieren lassen.
- Straußensteaks waschen, trocken tupfen, mit Salz und Chili Ginger Pepper würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Straußensteaks in der heißen Butter von beiden Seiten je ca. 4 Minuten kräftig anbraten, in Alufolie wickeln und ruhen lassen, damit das Fleisch zart bleibt.
- Das Mehl ins Bratfett einrühren, Wein und Fond ebenso einrühren, Wacholderbeeren zugeben und alles rasch um 1/3 reduzieren und sämig einkochen lassen, mit Salz und Chili Ginger Pepper würzen.
- Zum Servieren den Bratensaft in die Sauce geben, erhitzen lassen, Straußensteaks aufschneiden und auf der Sauce servieren mit dem Kartoffelgratin servieren.

E Guetä!