

Straußen-Filet, Speck-Mantel, Wasabi-Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Straußenfilets, a 150 g	150 g Kartoffeln, mehlig	6 Scheiben Bacon
1 Schalotte	2 Stangen Lauch	100 g Butter
120 ml Sahne	1 EL Olivenöl	0,5 TL Wasabipaste
1 Muskatnuss	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Straußenfilets waschen, trocken tupfen und seitlich mit Bacon umwickeln. Den Bacon mit Küchengarn festbinden. 25 Gramm Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen und die Straußenfilets von beiden Seiten etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend im Backofen warm halten. Muskat reiben. Den weißen Teil des Lauchs in feine Längsstreifen schneiden. Anschließend fünf Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. 60 Milliliter Sahne hinzufügen und köcheln lassen. Die Lauchstreifen dazu geben und mit Muskat, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. 50 Gramm Butter, die restliche Sahne und die Wasabipaste hinzugeben und vermischen. Die Straußenfilets auf Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu den Wasbistampf und das Lauchgemüse anrichten.

Jörg Binnemann am 09. September 2009