

Straußen-Filet mit Schwarzwurzeln auf Rotwein-Soße

Für 2 Personen

2 Straußenfilets, à 200 g	300 g Schwarzwurzeln	6 kleine Kartoffeln
2 Zweige Estragon	1 Muskatnuss	250 ml Kalbsfond
250 ml Rotwein	50 g Schokolade, Vollmilch	20 g Chilischoten
20 ml Essig	200 g Schlagsahne	50 g Butter
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schwarzwurzeln schälen. Den Essig mit Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln darin einlegen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dem kochenden Wasser garen lassen. Das Straußenfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Estragon-Zweige hinzugeben und das Straußenfilet darin bei hoher Temperatur scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet mit dem Estragon zum Nachgaren etwa fünf bis sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Für die Rotweinsoße die Chilischoten klein hacken. Den Bratenfond, den Rotwein, den Kalbsfond, die Schokolade und die zerhackten Chilischoten in einen Topf geben und einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem zum Abschmecken etwas Muskatnuss hinein reiben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin acht bis zehn Minuten blanchieren. Anschließend die Schwarzwurzeln in Eiswasser abschrecken. Danach etwas Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Schwarzwurzeln darin schwenken. Das Straußenfilet mit den Kartoffeln und den Schwarzwurzeln auf einem Teller anrichten, die Rotweinsoße dazugeben und servieren.

Wolfgang Marx am 05. Januar 2012