

Straußen-Steak mit Tomaten-Salat und Folien-Kartöffelchen

Für 2 Personen

2 Straußensteaks, à 300 g	200 g Drillinge	100 g Datteltomaten
100 g rote Cocktailtomaten	100 g gelbe Cocktailtomaten	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 schwarze Knoblauchzehe	1 Zitrone
500 g Butter	150 g Frischkäse	150 ml Milch
1,5 l Gemüsefond	Balsamico	0, 5 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	3 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano	1 TL Fenchelsamen	1 TL rosa Pfefferbeeren
Olivenöl	Paprikapulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen. In der Zwischenzeit die Petersilie und den Thymian zupfen und kleinhacken. Die Hälfte der Kräuter mit der Butter vermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen, kleinhacken und zu der Kräuterbutter dazugeben. Anschließend die andere Hälfte der Kräuter mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Dann den Schnittlauch kleinhacken und zum Frischkäsedip dazugeben. Die Dattel- und Cocktailtomaten waschen und in Würfel schneiden. Dann die restliche Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel hacken. Den schwarzen Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Olivenöl zerstoßen. Den Salat mit dem Balsamico-Essig, dem schwarzen Knoblauch, etwas Olivenöl, dem gezupften Oregano und etwas Petersilie abschmecken und beiseite stellen. Die Kartoffeln abgießen und in Alufolie wickeln. Anschließend für einige Minuten in den Ofen geben. Dann das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Kräuterbutter in der Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten zwei bis drei Minuten darin anbraten. Die restliche Kräuterbutter und den Frischkäsedip in kleine Schälchen geben. Dann die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Das Straußensteak mit buntem Tomatensalat, Folienkartöffelchen und Dips auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 06. Februar 2012