

# **Straußen-Steak mit Pfeffer-Soße und Kartoffel-Creme**

## **Für zwei Personen**

2 Straußensteaks, à 200 g	5 mehlig Kartoffeln	1 Muskatnuss
1 EL grüner Pfeffer	250 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
2 EL Cognac	Butter	Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Die Steaks waschen und trocknen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Olivenöl aus der Pfanne entfernen. Nun etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei schwacher Hitze nochmals etwa drei Minuten auf jeder Seite braten. Anschließend die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Den Cognac aufgießen und flambieren. Die Crème-fraîche unterrühren und die grünen Pfefferkörner hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa sechs Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und pürieren. Die Sahne hinzugeben, etwas Muskat dazu reiben und das Ganze schaumig schlagen. Das Straußensteak mit der Pfeffersoße und dem Kartoffelcreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Markus Herrmann am 03. April 2012