

## **Straußen-Steak nach italienischer Art**

### **Für zwei Personen**

4 kleine Straußensteaks	300 g neue Kartoffeln	300 g Roma-Tomaten
1 unbehandelte Zitrone	1 Aubergine	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Zweig Estragon	1 EL Kapern
3 EL flüssiger Honig	50 ml Balsamicoessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Straußenfleisch waschen und trocken tupfen. Die Zitrone auspressen. Das Straußenfleisch mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten gut anbraten. Nun das Fleisch warm stellen. Die Kartoffeln waschen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Aubergine halbieren und eine Hälfte ebenfalls klein schneiden. Die zweite Hälfte wird nicht verwendet. Das Gemüse in der Pfanne langsam braten. Den Strunk der Tomaten herausschneiden und die Tomaten würfeln. Die Tomaten und die Kapern ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Estragon zupfen und mit dem Honig in die Pfanne geben, karamellisieren und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Straußensteak mit den Kartoffeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten, mit einigen Estragon-Blättern garnieren und servieren.

Gabriele Hart am 13. September 2012