

## **Straußen-Steaks mit Zuckerschoten, Chili-Penne**

### **Für zwei Personen**

2 Straußensteaks, à 200 g	120 g Penne	120 g Zuckerschoten
1 rote Chili	20 g Zartbitterschokolade	1 Prise Zucker
2 TL Currypulver	10 g Butter	1 EL Akazienhonig
2 EL dunkler Balsamico-Essig	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Penne in einer ausreichenden Menge kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Einen weiteren Topf mit einer kleinen Menge Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten kurz darin blanchieren und anschließend kurz in Eiswasser abschrecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Straußensteaks darin scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und für circa fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Balsamico-Essig ablöschen und den Akazienhonig zugeben. Die Schokolade reiben und die Soße damit abschmecken. Die Chili waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Chiliringe darin anschwitzen. Die Penne abgießen und zusammen mit den Zuckerschoten zu der Chili geben. Alles mit Salz und Currypulver würzen. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und zusammen der Penne und den Zuckerschoten auf einem Teller anrichten. Die Schokoladensoße darüber träufeln und servieren.

Dieter W. Pufe am 29. Oktober 2012