

# Straußen-Steak mit Paprika-Gulasch und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

2 Straußensteaks à 200 g	2 festk. Kartoffeln, groß	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	500 ml Gemüsefond
Chilipulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Straußensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen weiter garen. Die Paprika entkernen und die Zwiebel abziehen. Beides in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl dünsten. Mit der Hälfte des Gemüsefond ablöschen und Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Rosmarin langsam knusprig braten. Den Knoblauch abziehen. Von der roten Paprika etwas in den Braten-satz geben und mit dem Knoblauch und Gemüsefond weich garen. Mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver herzhaft würzen. Das Ganze pürieren. Das Paprikagemüse mit der Sauce vermengen. Das Straußenfilet auf einem Teller anrichten. Die Bratkartoffeln und das Paprikagulasch dazu geben und servieren.

Thomas Krottenthaler am 13. Dezember 2012