

# Straußen-Filet mit Pfifferlingen in Thymianrahm

**Für zwei Personen**

**Für das Straußenfilet:**

2 Straußenfilets, à 120 g	neutrales Speiseöl	Rauchpaprika
Rauchsalz	Pfeffer	

**Für die Pfifferlinge:**

200 g kleine Pfifferlinge	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein	2 Zweige Thymian	Butter
Knoblauch-Salz	Salz, Pfeffer	

**Für die Kartoffeln:**

2 festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	200 ml neutrales Speiseöl
200 ml Olivenöl	Knoblauch-Salz	

**Für das Kräuterpesto:**

1 Knoblauchzehe	50 g Grana-Padano	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Koriander
1 Zweig Kerbel	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Rost und auf die untere Schiene ein Backblech einschieben.

Für das Fleisch Straußenfilet waschen und trocken tupfen. Mit Öl bestreichen, mit Rauchpaprika-Pulver würzen. Das marinierte Fleisch im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Rosmarin-Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl und Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Würfel hinzufügen und bei mäßiger Hitze 15 Minuten frittieren. Rosmarin zupfen und hacken. Gebratene Kartoffelwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Knoblauch-Salz und gehacktem Rosmarin bestreuen.

Für das Kräuterpesto Blätter von Petersilie, Basilikum, Koriander und Kerbel zupfen. Knoblauch abziehen und pressen. Kräuter mit Olivenöl und Knoblauch im Mörser vermahlen, bis ein Pesto entsteht. Grana Padano reiben, unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußenfilet in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Filets mit Rauchsalz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf den Rost legen. Bei 140 Grad circa zwölf Minuten rosa garen. Danach kurz ruhen lassen.

Für die Rahm-Pfifferlinge Pilze putzen, klein schneiden, anbraten, mit Salz würzen, Butter hinzufügen und gleichmäßig bräunen. Sahne, Fond und Wein angießen und mit einem Thymianzweig einkochen lassen. Den anderen Zweig Thymian zupfen und hacken. Zu den Pfifferlingen geben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch-Salz abschmecken.

Straußenfilet in dünne Scheiben aufschneiden mit Pfifferlingen in Thymianrahm, Rosmarin-Kartoffelwürfeln und Kräuterpesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Clara Kramer am 23. September 2015