

Straußen-Filet mit Johannisbeer-Soße, Spätzle, Gelbe-Bete

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl	6 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
50 ml Mineralwasser		

Für das Straußenfilet:

400 g Straußenfilet	2 Zehen Knoblauch	200 g Butter
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	100 ml Olivenöl
Rapsöl	flockiges Meersalz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL schwarzes Johannisbeergelee	250 ml Rinderfond	5 g ganze Koriandersamen
100 ml Portwein	Salz	Pfeffer

Für das Carpaccio:

4 Gelbe-Bete-Knollen	2 Schalotten	1 EL Balsamico-Essig
50 ml Mangosaft	1 EL Walnussöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln

Einen Ofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gelbe-Bete-Knollen schälen und in einem Dampfgarer oder einem Topf mit Dampfgareinsatz circa 20 Minuten garen.

Für die Spätzle Eier, Spätzlemehl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz noch etwas Mineralwasser dazugeben. Der Teig kann alternativ auch mit Hilfe einer Küchenmaschine hergestellt werden.

In einer Pfanne aromatisierte Butter herstellen. Dazu Rosmarin- und Thymianzweige waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, den zerdrückten Knoblauch, Rosmarin und Thymian im Ganzen mit in die Pfanne geben und bei geringerer Hitze die Butter schaumig werden lassen. (Mit der aromatisierten Butter wird das Fleisch vor dem Tranchieren übergossen und ein wenig kommt in die Sauce, s.u.)

In einer anderen Pfanne Rapsöl erhitzen und das Straußenfilet kurz von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen circa 15 bis 20 Minuten weiter garen.

Für die Sauce die Pfanne mit Rinderfond ablöschen, Portwein und Johannisbeergelee dazu geben und mit Salz, Koriandersamen und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf löffelweise aromatisierte Butter dazugeben und zu einer Emulsion aufschlagen.

Die gelbe Bete aus dem Topf nehmen und fein hobeln. Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Eine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, Mangosaft, gehackten Schalotten und Walnussöl herstellen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Bete-Scheiben mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und mit dem Schaber die einzelnen Spätzle ins Wasser gleiten lassen. Kurz Aufkochen und die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen – es sollte eine Kerntemperatur von 65 Grad haben. Mit aromatisierter Butter übergießen, mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Straußenfilet in Tranchen aufschneiden.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Straußenfilet mit Johannisbeersauce, Spätzle und Gelbe-Beete-Carpaccio mit Mangodressing auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Ulrich Enderle am 25. April 2016