

Straußen-Filet mit Kartoffel-Rösti, Rahm-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Straußensteak:

2 Straußenfilets, à 150 g 50 g Butter, Zum Anbraten Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Limette 150 ml Milch 100 ml Crème-fraîche

2 EL Cognac 2 EL grüne, eingel. Pfefferkörner Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 2 EL Parmesan

1 Ei (Eigelb) 3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

20 Rosenkohlköpfe 2 Zweige Rosmarin 1 TL Butter

1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Straußensteak:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Straußenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Für ca. 15 Minuten in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist (Geflügel sollte zwar rosa aber durch gebraten sein).

Für die Sauce:

Pfefferkörner im Bratensatz der Straußenfilets anschwitzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Milch, Cognac und Crème fraîche dazugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben, Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan und Eigelb unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise bei mittlerer Hitze in der Pfanne in Butterschmalz braten.

Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Rosenkohlköpfe ca. 10 Minuten darin kochen. Wasser abgießen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die untersten Nadeln entfernen, sodass nur noch ein paar Nadeln oben übrigbleiben.

Die gekochten Rosenkohlköpfe auf die Rosmarin-Zweige aufspießen und durch etwas angewärmte Butter schwenken. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 22. Januar 2020