

Rezept des Monats Juni

Straußensteak mit feiner Cognac-Sahne-Soße

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 800 g Steakfleisch am Stück
- 2 Becher Sahne
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL körniger Senf
- 2 EL Preiselbeeren
- 160 ml Cognac oder Weinbrand
- 2 TL Rinderbrühe, instant
- Butterschmalz zum Braten



Zubereitung:

Das Steakfleisch in Butterschmalz von jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten und dann in Alufolie verpackt im vorgewärmten Backofen (110 Grad) für ca. 30 Minuten gar ziehen lassen.

In derselben, noch heißen Pfanne die gewürfelte rote Zwiebel mit den Preiselbeeren und den Senf kurz anschmoren und dabei ununterbrochen rühren.

Jetzt mit dem Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nun die Sahne dazugeben und die Soße zum Kochen bringen. Mit der Rinderbrühe vorsichtig abschmecken und dann solange köcheln lassen, bis die Soße die richtige Konsistenz erreicht hat.

Kurz vorm Servieren, das Steakfleisch (portionieren und inkl. Bratensaft) nochmal in die Soße legen und ziehen lassen.

Dazu passen wunderbar unsere leckeren Straußen-Spiral-Nudeln oder die Spätzle.