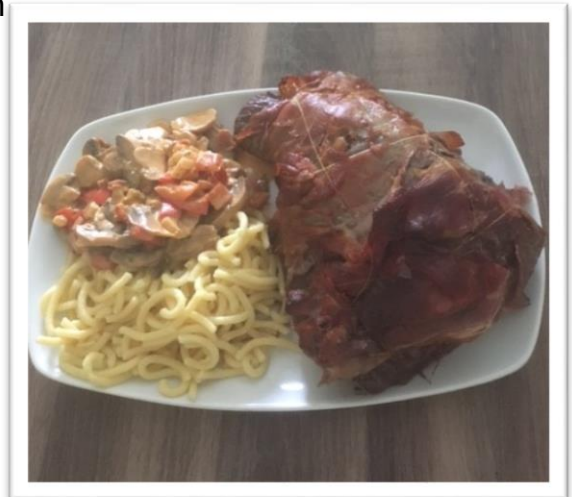


# Rezept des Monats September

## **Straußenfilet im Speckmantel mit braunen Champignons und Straußen-Ei-Spätzle**

### Zutaten

800 g	Straußenfilet
200 g	Bacon, möglichst lang geschnitten
3 EL	Öl, alternativ Butterschmalz
750 g	braune Champignons
50 g	Butter
100 g	Schinkenspeck, gewürfelt
2	Zwiebeln
2 Zehe/n	Knoblauch
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Sahne
100 ml	Crème fraîche
100 ml	Brühe
100 ml	Wein, weiß
etwas	Worcestersauce
	Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Das Filet salzen (nur wenig wegen des Speckmantels!) und pfeffern. Die Baconscheiben um das Filet wickeln und mit Küchengarn fixieren. In einem großen Schmortopf Öl bzw. Butterschmalz erhitzen und das Filet in ca. 6 Minuten von allen Seiten kross anbraten. Anschließend das Fleisch mit einem Bratenthermometer versehen für ca. 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen (ca. 160 Grad) legen und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen (ca. 60° für rosa Kern).

Den Bratensatz im Schmortopf mit etwas Weißwein oder Brühe lösen, dann für späteren Gebrauch zur Seite stellen. Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und in kleine Scheiben/Würfel schneiden sowie die Pilze säubern und in Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, den Schinkenspeck anbraten, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die Champignons und das Tomatenmark hinzufügen, etwas pfeffern und salzen. Dann die Sahne, Creme fraiche, Brühe und Wein im Schmortopf mit dem gelösten Bratensatz zusammen erhitzen. Die gebratenen Champignons in den Schmortopf geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nach Belieben klein gehackte Kräuter hinzufügen. Anschließend mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken.