

Rezept des Monats Dezember

Straußenfilet mit Whiskeyrahmsauce

(für 5-6 Personen)

Zutaten:

2 Schalotte(n)
750 g Straußenfilet(s)
2 EL Butterschmalz zum Braten
1-2 EL Senf, scharfer
75 ml Whiskey
2 EL Butter
300 ml Kalbsfond
3 EL Ketchup
1 EL Worcestersauce
1 TL Tabasco
200 ml Sahne



Zubereitung:

Backofen auf 80°C vorheizen. Eine Gratin Form darin mit aufwärmen. Die Schalotte schälen und fein hacken.

Das Straußenfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Das Fleisch gute 2,5 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Mit Senf einreiben und nochmal in der Pfanne wenden. Herausnehmen und sofort in die Gratin Form geben. Im Backofen bei 80°C ca. 1 ½ bis 1 ¾ Stunden gar ziehen lassen. Den Bratensatz anschließend mit Whiskey auflösen und durch ein Sieb gießen.

2 EL Butter in der Pfanne schmelzen und die Schalotten darin andünsten. Mit dem aufgelösten Bratensatz und dem Kalbsfond ablöschen. Ketchup, Worcestersauce und Tabasco beifügen und die Flüssigkeit auf knapp 75 ml einkochen lassen. Die Sahne halb steif schlagen und vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren, diese evtl. bei Bedarf pikant nachwürzen.

Das Filet in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten. Dazu passt ein frischer Salat und Salzkartoffeln.