

# Rezept des Monats April

## **Straußensteak mit Honig-Frischkäse-Topping**

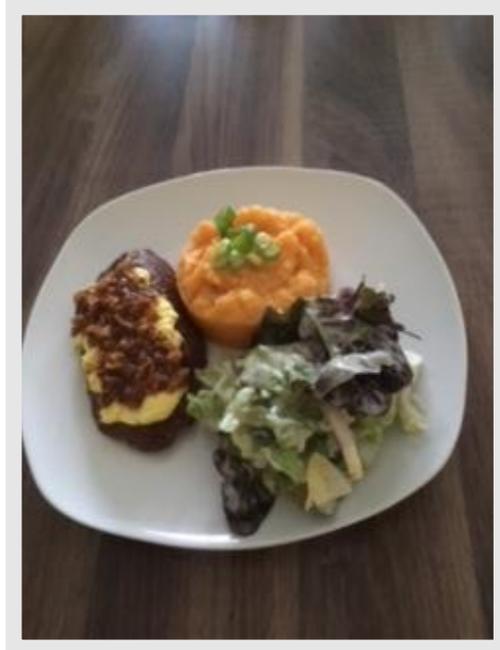
(für 4 Personen)

### **Zutaten:**

1000g Straußensteak  
Salz und Pfeffer  
Bratfett

### **Für das Topping:**

1 Eßl. Olivenöl  
5 Eßl. Honig  
200g Frischkäse Kräuter  
1 Teel. Senf, mittelscharf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
8 Eßl. Röstzwiebeln



### **Zubereitung:**

Straußensteak in schöne Steaks schneiden, salzen und pfeffern, in einer Pfanne von allen Seiten in Bratfett ca. 2,5 Minuten anbraten. Dann für ca. 15-20 Minuten bei 100 Grad in den vorgeheizten Backofen geben.

Nun das Topping zubereiten, abschmecken und auf die Steaks (ca. 2cm dick) legen. Den Backofen auf 180 Grad hochstellen und ca. 5 Minuten überbacken lassen.

Dazu passt ganz hervorragend ein Süßkartoffelpüree und frischer Salat.