

# Rezept des Monats September

## Straußensteaks mit

## Ofenkartoffel und Quark Dip

### Zutaten (4 Personen):

4 Stck. Straußensteaks à 250 gr  
50 gr. Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Quark Dip:

250 gr Quark  
300 gr saure Sahne od. Creme fraîche  
5 EL Wasser  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Petersilie  
1 Bd. Schnittlauch  
Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle, Salz  
1 EL Zucker

4 große Kartoffeln  
Olivenöl

### Zubereitung:

Kartoffeln putzen und mit Öl einreiben, etwas salzen und in Alufolie einwickeln. Für 1 Std. bei 200° im Ofen backen.

Für den Quark Dip: Quark, saure Sahne, Wasser, Gewürze und Kräuter verrühren.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Alufolie öffnen und die Kartoffel mit Quark bedecken und ein bisschen Schnittlauch und Petersilie drüber streuen.

Die Steaks waschen und abtrocknen. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Steaks pro Seite 3 Min. anbraten. Inzwischen den Backofen auf 120°C vorheizen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln und für ca. 25 Min. im Ofen weitergaren. (Sie sind fertig, wenn man mit dem Daumen auf das Fleisch drückt und nach dem Loslassen die Druckstelle sofort wieder zurückgeht.)

Guten Appetit.

