

Rezept des Monats Oktober

Straußenfilet-Medaillons mit

Kartoffelgnocchi und Cherrytomaten

Zutaten (4 Personen):

700-800 gr Straußenfilet

8 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Öl

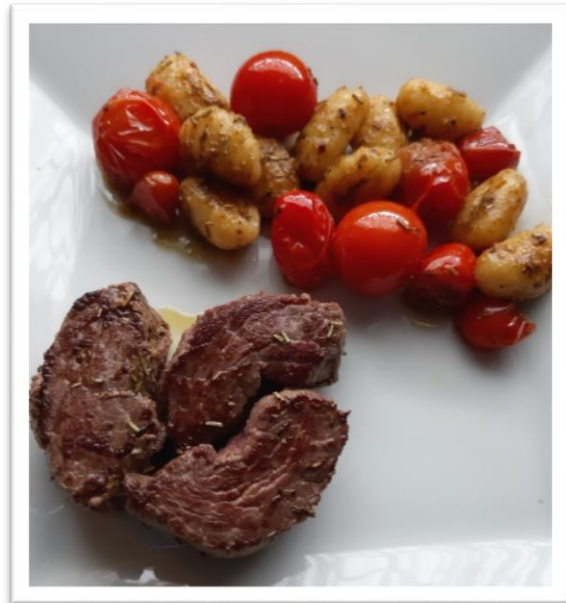
2 EL Butter

500 g Gnocchi (Fertigprodukt)

400 g Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

2 EL Basilikum Pesto (Glas)



(Foto: Leider hatte ich keine Rosmarinzweige bekommen.
Es funktioniert auch mit getrockneten Rosmarinnadeln☺)

Zubereitung:

Fleisch waschen, abtrocknen und in Medaillons schneiden. Rosmarinzweige waschen, halbieren, Nadeln am unteren Ende der Stielhälften entfernen und beiseite legen. Dann jeweils mit einem scharfen Messer 2 Vertiefungen seitlich in die Medaillons stechen und je 1 Zweig seitlich in die Medaillons stecken.

Gnocchi nach Packungsanleitung garen, abgießen und warm stellen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 100°C etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zum Bratenfett die Knoblauchzehen und die restlichen Rosmarinnadeln kurz anrösten. Danach die Knoblauchzehen entfernen. Die Tomaten waschen und trocknen und für 3 Minuten in die Pfanne geben und unter Rühren schmoren, salzen und pfeffern. Gnocchi und 2 EL Pesto dazugeben, mischen und erhitzen.

Guten Appetit.