

# Rezept des Monats Februar

## **Straußen-Steak mit Kartoffel-Champignon-Gratin und Tomatensalat**

### Zutaten (4 Personen):

800 gr Straußensteaks  
Öl, Fett  
Kerbel

### Für den Gratin:

750 gr Kartoffeln  
Salz, Fett  
400 gr Champignons  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Btl. Zwiebelsuppe  
2 Becher Schlagsahne  
200 gr. ger. Emmentaler-Käse



### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 10min kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden; Zwiebel und Knoblauch schälen und auch klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Dann Champignons zufügen und mitdünsten. Danach etwas abkühlen lassen. Eine Gratinform einfetten und Kartoffeln und Champignons darin einschichten. Die Zwiebelsuppe mit der Sahne verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Steaks waschen und abtrocknen. Die Steaks bei **mittlerer Hitze\*** ca. 6-8 Min. von jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch und den Gratin auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Kerbel garnieren und servieren. Am besten schmeckt uns dazu Tomatensalat mit Zwiebeln und Schnittlauch.

Guten Appetit !

*hohe Hitze:	230 - 340°C
mittlere bis hohe Hitze:	ca. 200°C
mittlere Hitze:	160 - 175°C
niedrige bis mittlere Hitze:	ca. 150°C
niedrige Hitze:	110 - 120°C