

# Rezept des Monats Juni

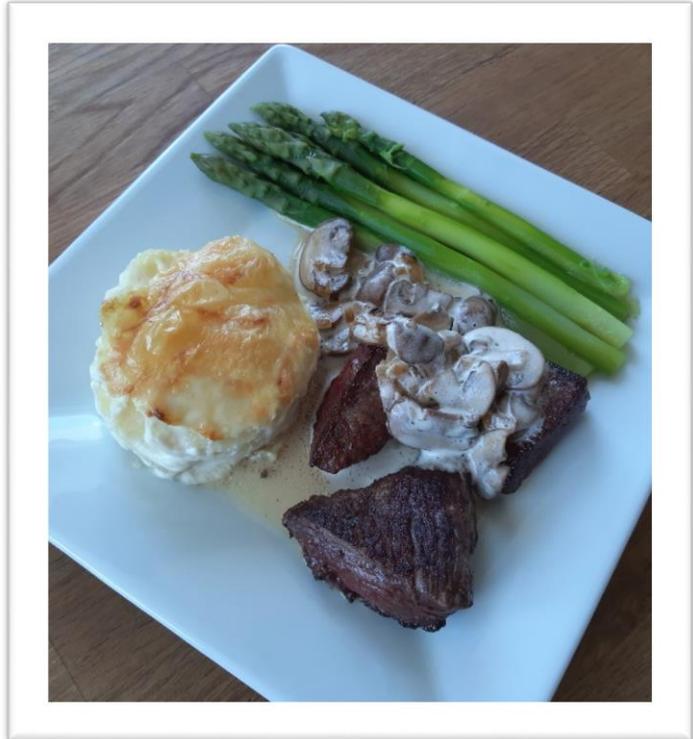
## Straußenmedaillons mit Pilzen und Grünem Spargel

### Zutaten (4 Personen)

800 g Straußenfleisch (Steak oder Braten)  
Mehl, Salz und Pfeffer

150 g frische Pilze  
1 mittlere Zwiebel  
2cl Cognac oder Calvados  
200 ml Rinderfond  
Zitronensaft, Salz und Pfeffer  
200ml Schlagsahne

1 Bd. Grüner Spargel  
Salz, etwas Butter



### **Zubereitung:**

Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten, die Pilze zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit dem Cognac oder dem Calvados ablöschen und einkochen lassen. Den Rinderfond hinzugeben, mit etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken, köcheln lassen und anschließend warm stellen.

Den Spargel schälen und in sprudelndem Wasser mit Salz und etwas Butter 8-10 Min. kochen (bissfest) Aus dem Wasser nehmen und warm stellen.

Das Straußenfleisch in Medaillons schneiden und leicht in etwas Mehl wälzen. Die Pfanne stark erhitzen und das Fleisch kurz aber kräftig anbraten (von jeder Seite 1,5 - 2 Minuten).

Jetzt kann man die Fleischstücke in die Sauce geben und den geschlagenen Rahm unterziehen oder Sie richten das Fleisch auf Tellern an und geben dann die Sauce drüber.

Als Beilage habe ich heute einen Kartoffelgratin gewählt. Aber auch Kartoffelklöße und Nudeln schmecken sehr gut dazu.

Guten Appetit !