

Rezept des Monats Dezember

Leckeres Straußenfilet mit einer Portwein-Pflaumensauce und meinen ersten selbstgemachten Semmelknödeln

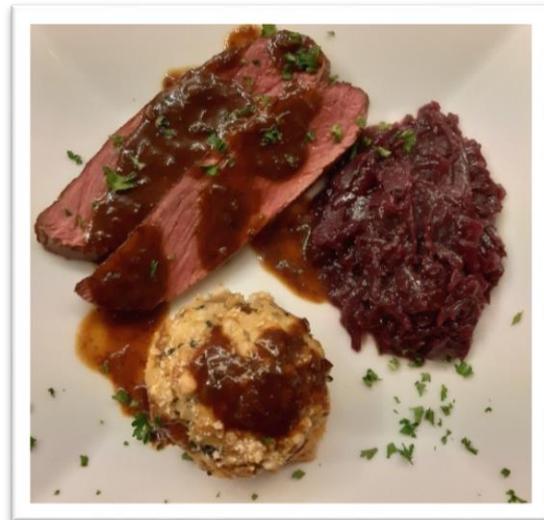
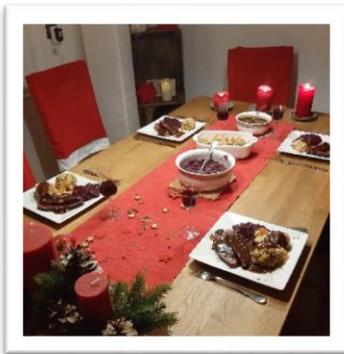
Zutaten (4 Personen)

Drei Zwiebeln
200 gr Back/Trockenpflaumen
240 ml Portwein
600 ml Hühnerbrühe oder Rinderfond
Salz und Pfeffer
2 EL Balsamico rosso
Butterschmalz

Ca. 800 g. Straußenfilet

Zutaten für die Knödel:

300 gr. Steinpilze gefroren
4 altbackene Brötchen
200 ml Milch
2 Eier (Größe M)
Gehackte Petersilie
2 Zwiebeln
200 gr. frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Backofen auf 80°C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch sofort in die kalte Gratin Form geben. Im Backofen bei 80°C ca. 1½ bis 1¾ Stunden gar ziehen lassen.

Die Sauce: Zwiebeln und Trockenpflaumen in Würfel schneiden und beides mit Butterschmalz dünsten. Dann mit dem Portwein ablöschen und die Brühe und/oder den Fond dazugeben und etwas köcheln lassen (ca. 10 Min.). Dann die Sauce pürieren und mit 2 EL Balsamico rosso und Pfeffer und Salz abschmecken. (ergibt sehr viel Sauce, aber das lieben wir ☺)

Die Knödel: 4 Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden, mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Muskatnuss würzen und anschließend mit heißer Milch übergießen und 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln und die Steinpilze klein schneiden. Die Zwiebeln in etwas Butter glasig werden lassen, dann die Steinpilze dazugeben und 4 Minuten schmoren lassen. Dann die Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwas abkühlen lassen. Mit dem Brot vermengen. 150g vom Parmesan untermengen. Dann die Eier einzeln untermischen.

Den Teig zu Knödeln formen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Je nach Größe ergeben das 6 Klöße. Bei 180° Grad im Ofen ca. 25 Minuten backen. (das besondere an diesen Semmelknödeln ist: sie werden nicht in Wasser gekocht und sind dadurch herrlich fluffig ☺). Mit Semmelbröseln formen und Butterflöckchen oben auf.

Das Filet in Scheiben mit dem Kürbis-Kartoffelgemüse anrichten. Das Fleisch nach Bedarf salzen und pfeffern und das Gemüse mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Guten Appetit !