

Rezept des Monats April

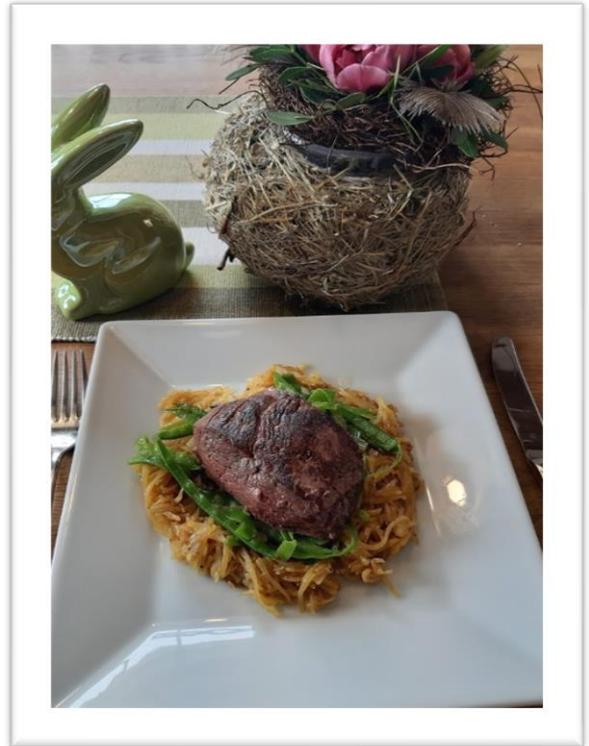
Straußenbraten auf einem Nest von geraspelten Kartoffeln und Zuckerschotenstreifen

Zutaten

600 gr Straußenbraten
Butterschmalz zum Anbraten
Salz und Pfeffer

Für das Nest:

8 große Kartoffeln ca. 800 gr
200 gr Zuckerschoten
1 große Zwiebel
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Schmalz oder Butter



Zubereitung: Meine neueste Anschaffung: Eine Julienne-Reibe (!)

Als erstes die Kartoffeln mit der Juliennereibe in feine Streifen raspeln.

Das Fleisch in kleine Steaks à 100 gr schneiden. Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Bratenstücke von beiden Seiten für jeweils ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Fleischstücke so mit Alufolie abdecken, dass sie rundherum vollständig eingepackt sind. Im Backofen bei Umluft und 160 °C ca. noch 40-45 Minuten garen. Herd ausschalten und die Bratenstücke noch 10-15 Minuten ruhen lassen.

Nun die Zuckerschoten blanchieren: (2 Minuten in kochendes Wasser geben und anschließend mit eiskaltem Wasser abschrecken. Dadurch bleiben die Zuckerschoten bissfest, knackig und behalten ihre Farbe). Dann in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die Zwiebeln in der Fleischpfanne mit etwas Schmalz oder Butter leicht dünsten und anbraten, dann die Zuckerschoten dazu und etwas ziehen lassen. Evtl. etwas salzen.

In der Zwischenzeit die geraspelten Kartoffeln in einer frischen Pfanne mit Olivenöl kross anbraten und salzen und pfeffern.

Zum Anrichten: die Kartoffeln zu einem Nest auf den Teller legen, die Zuckerschoten in die Mitte ziehen und zuletzt ein Stück des Straußen-Bratens obenauf legen. Das Fleisch noch etwas salzen und pfeffern.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!