

# Rezept des Monats August

## Steak vom Strauß mit Senf-Kruste auf Gemüse-Kartoffel-Blech

### Zutaten

4x 150-200 gr Straußensteak  
Butterschmalz zum Anbraten  
Salz und Pfeffer

### Für die Senfkruste:

2 Scheiben Toastbrot  
40 gr weiche Butter  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL grober Senf

Je 1 rote, orange und gelbe Paprika  
500 gr kleine Kartoffeln  
4 EL Öl  
Salz, Pfeffer

Frische Petersilie

### Zubereitung:

Zuerst die kl. Kartoffeln waschen, bürsten und in Viertel teilen. Die Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln und Paprika mit 4 EL Öl, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180° geben und auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 2 Scheiben Toastbrot entrinden und zerkleinern. (Alternativ kann man auch 5 EL Semmelbrösel nehmen). Dieses mit 40 g weicher Butter, dem Senf vermengen, salzen und pfeffern nach Geschmack. Die Paste so lange in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In Butterschmalz die Steaks von beiden Seiten ca. 2 Minuten sehr kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Die Senfpaste auf dem Fleisch verteilen und feste andrücken. Nun das Fleisch auf das Gemüse im Ofen setzen und ca. 5 Min. bei 250° und Grilleinstellung goldbraun backen.

Petersilie grob hacken und über das Gemüse streuen. Alles ca. 3-4 Min. ruhen lassen und servieren.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

