

Straußenfiletbraten

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-petra-rapp-fo2-100.html



Zutaten Straußenfiletbraten

- 700 g Straußenfilet
- ½ Fl. Rotwein (Dornfelder/ Weingärtner Esslingen, 0,75 l)
- ½ l Sahne
- 40 g Blauschimmelkäse
- 300 g Rauchfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Straußenfiletbraten:

Straußenfleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben und in einen Bratentopf geben.

Rauchfleisch über das Fleisch legen. Rotwein in den Bratentopf geben, so dass der Topfboden ca. 1 cm bedeckt ist. Im Backofen bei 200°C garen.

Nach 30 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln.

Nach ca. 15 Minuten das Fleisch in Scheiben schneiden.

Rotweinsauce:

Rotwein vom Bratenansatz nehmen, ½ l Sahne, Blauschimmelkäse, Salz und Pfeffer gegebenenfalls die Sauce andicken.

Zutaten Kartoffelgratin:

- 650 g mehlig kochende Kartoffeln
- 200 ml Milch

- 200 ml Sahne
- 1-2 TL Gewürzsalz (Gewürzsalz: 1 Tasse Salz, je ein TL Curry, Pfeffer, Paprika edelsüß)
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung Kartoffelgratin:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben ca. 1 - 2 mm hobeln, Knoblauch schälen und fein reiben. Milch, Sahne, Knoblauch und Gewürzsalz aufkochen, Kartoffelscheiben dazugeben, 2 - 3 Minuten köcheln, bis die Sahnemischung leicht andickt.

Wichtig!

Nochmals abschmecken! Es sollte etwas überwürzt schmecken, da die Kartoffeln Salz ziehen.

In eine Auflaufform geben und mit einem Löffel die Oberfläche glätten, und bei 110-120° C im Umluftofen mind. 1 ½ Std. backen, bis die leichte Bräunung entsteht.

Zutaten Karottenscheibla:

- 600 g Karotten und Urkarotten
- 1 Frühlingszwiebel oder Petersilie
- Olivenöl oder Butter
- Meersalz, Pfeffer

Zubereitung Karottenscheibla:

Karotten waschen und mit einer Wurzelbürste schrubben und in schräge 2 mm Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel oder Petersilie in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Karotten ca. 10 Minuten andünsten, Frühlingszwiebel/Petersilie zugeben und nochmals 5 Minuten weiterbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Petra Rapp