

STRAUßENSTEAK MIT MINI-FOLIENKARTOFFELCHEN UND TOMATENSALAT

STRAUßENSTEAK MIT MINI-FOLIENKARTOFFELCHEN UND TOMATENSALAT

Als kleines Vorwort - ich habe aus einem 1,5kg Stück Straußensteak von der Straußenfarm 5 Steaks zugeschnitten.

Alle kleineren Stücke habe ich beiseite gestellt - lasst euch überraschen was daraus noch gezaubert wird....

2 Steaks werden hier zubereitet, 3 Stück sind eingefroren.





Zutaten für 2 Personen:

2 Straußensteaks (je ca. 250g)

6-7 Drillingskartoffeln

Zutaten - Kräuterbutter:

350g Butter (*nicht frisch aus dem Kühlschrank!*)

frische Petersilie

frischer Thymian

1/2 kleine fein gehackte rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen oder 1-2 TL Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer

Zutaten Kräuterfrischkäse Dip:

200g Frischkäse oder Kräuterfrischkäse wenn keine frischen Kräuter zur Hand sind

frischen Schnittlauch

frische Petersilie

frischer Thymian

(Wenn frische Kräuter gerade nicht Saison haben kann man auch die tiefgekühlten nehmen!)

2-3 Knoblauchzehen oder Knoblauchpulver

max. 100ml Milch

Salz & Pfeffer

Paprikapulver

Zutaten Tomatensalat für 2 Personen:

2 Handvoll Cocktailtomaten (rot und gelb)

1/2 rote Zwiebel

1 schwarze Knoblauchzehe

etwas Oregano

Olivenöl

Balsamicoessig

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Bei diesem Gericht ist alles wie immer eine Frage des Timing! Mit etwas Übung ist es in 30-40 Minuten auf dem Tisch.

Zuerst die Drillings-Kartoffeln abwaschen und im Salzwasser kochen bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Das dauert ca. 15 Minuten.

Den Ofen auf Umluft 200°C vorheizen.

Die Kräuter (Petersilie und Thymian) klein hacken und die Hälfte unter die Butter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebel und 2 Knoblauchzehen ebenfalls kleinschneiden und dazu geben.

Die andere Hälfte der Kräuter unter den Frischkäse heben, mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Den Schnittlauch und den Knoblauch klein hacken und ebenfalls dazu geben.

Die Kartoffeln abgießen und in Alufolie wickeln. Noch einige Minuten im Ofen backen.

Die Tomaten und die zweite Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die schwarze Knoblauchzehe mit Balsamicoessig im Mörser zerstoßen. Den Salat mit dem Knoblauch Essig, Öl, Oregano, Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die mit Pfeffer und Salz gewürzten Steaks von beiden Seiten je nach Geschmack anbraten. Bei mir sind das maximal 5 Minuten pro Seite, Straußensteaks sind aber auch immer recht dick - macht das also auf jeden Fall nach Gefühl!

Die restliche Kräuterbutter und den Frischkäsedip in den kleinen Schälchen anrichten und mit auf den Tisch stellen.

Es ist angerichtet!



