

STRAUßENSTEAK MIT PFIFFERLINGEN UND STRAUßENSCHINKENWÜRFELN

STRAUßENSTEAK MIT PFIFFERLINGEN UND STRAUßENSCHINKENWÜRFELN

Ob man es glaubt oder nicht - dieses Rezept ist um die Straußenschinkenwürfel herum entstanden. Die waren ein Spontankauf auf der Straußenfarm. Passend zur Saison also ein schönes Gericht mit Pfifferlingen!



Zutaten für 2 Personen:

2 Straußensteaks (300-400g)

1-2 Zweige Rosmarin

200g Pfifferlinge

50g Straußenschinken (in Würfeln)

1/2 kleine Zwiebel

100g Butter

etwas frische Petersilie

400g Kartoffeln

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen bis sie gar sind.

Die Pfifferlinge putzen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Straußenschinken und die kleingehackte halbe Zwiebel darin leicht anbraten. Die geputzten Pilze dazugeben und das Ganze etwas braten lassen. Wichtig ist hier, dass zuerst abgeschmeckt wird bevor Pfeffer und Salz dazukommen. Der Straußenschinken hat einen deutlich intensiveren Geschmack als normaler Schinken. Also erst abschmecken und dann mit Pfeffer und falls nötig auch noch mit Salz würzen. Kurz vor dem servieren die Petersilie kleinhacken und ebenfalls in die Pilzpfanne geben.

Für die Steaks ein Stück von der Butter in der Pfanne erhitzen. Den oder die Rosmarinzweig(e) mit dem Mörser leicht anstampfen und in die Butter geben. Die Steaks salzen und ebenfalls in die Pfanne legen. Erst bei etwas höherer Hitze anbraten, dann die Temperatur etwas zurücknehmen, die Steaks von beiden Seiten mit Pfeffer würzen und weiterbraten bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

Alles zusammen auf dem Teller anrichten und auf die Kartoffeln noch ein Stückchen Butter geben.

Essen ist fertig!