

Rezept des Monats März 2017

Straußen-Filettopf überbacken



Zutaten:

- 1kg Straußenfilet
- 500 gr frische Champignons
- 200gr frische Zuckerschoten
- 2 mittlere Zwiebeln
- 500 gr Schlagsahne
- 1 Becher Crème fraiche
- 100 gr Gouda gerieben
- 125 ml Wein, weiß
- 2-3 EL Speisestärke
- ½ Bund frische Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Fett für die Form

Zubereitung:

Das Straußenfilet in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, in eine gefettete Auflaufform legen.

Bratensaft von der Kochstelle nehmen, mit dem Wein ablöschen. Dann Sahne und Creme fraiche unterrühren, evtl. mit Speisestärke abbinden und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen.

Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Champignons waschen, putzen und vierteln. Zuckerschoten putzen und in 3cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf den gewürfelten Speck auslassen, Zwiebeln hinzufügen und leicht bräunen. Dann Zuckerschoten und Champignons hinzugeben, einige Minuten dünsten. Zum Schluss Petersilie dazugeben und nach Belieben salzen und pfeffern.

Darüber die Speck-Zwiebel-Champignon-Mischung geben. Dann die Soße darüber verteilen. Bis zum nächsten Tag zugedeckt kühl stellen.

Die Auflaufform in den Backofen schieben und 1/2 Stunde bei 175°C (Umluft) oder 180°C (Ober-/Unterhitze) garen. 15 Minuten vor Ablauf der Backzeit den geriebenen Käse auf dem Auflauf verteilen.

Dazu passen Kroketten, Rösti, Salzkartoffeln und verschiedene Salate.