

# Rezept des Monats Februar

## **Straußensteak mit getrockneten Tomaten und grünen Oliven**

(für 4 Personen)

### **Zutaten:**

1 kg	Straußensteak a` 250g
4	rote Zwiebeln
2	frische Knoblauchzehen
1 Glas	Tomaten, eingelegt in Öl
12 Stück	grüne oder schwarze Oliven
einige Stiele	Rosmarin, Thymian
200 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
150 ml	Brühe



### **Zubereitung:**

Steakfleisch leicht salzen und pfeffern und rundum mit den gehackten Kräutern einreiben.

Tomaten abgießen und das übrige Öl in die Bratpfanne geben. Dann erhitzen und das Fleisch scharf (von jeder Seite 2 - 2,5 Minuten) anbraten. Fleisch herausnehmen, in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Im verbliebenen Öl die gewürfelten Zwiebeln und den fein gewürfelten Knoblauch andünsten. Dann die gewürfelten Tomaten und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben. Alles kurz Durchschmoren, mit etwas Brühe angießen und die Soße schön einreduzieren lassen. Wenn man möchte, kann auch etwas kalte Butter zum andicken eingerührt werden.

Dazu passen kleine Ofen-Kartoffeln und ein frischer Salat.