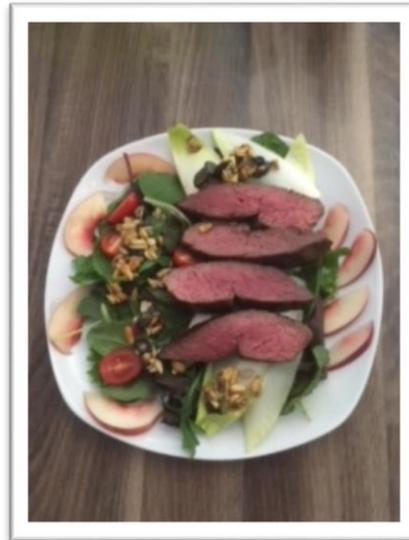


# Rezept des Monats August

## **Straußenfleisch auf Salat mit Nektarinen** (für 4 Personen)

### Zutaten:

4	Steaks
250g	Cherrytomaten
50g	Pinienkerne
5 EL, gestr.	Sonnenblumenkerne
	Honig
1	Nektarine
1	Chicorée
500g	Gemischter Salat
	Zitronensaft
	Olivenöl
	Balsamico, weiß
	Kräuter, z. B. Petersilie und Rosmarin



### Zubereitung:

Die Steaks mit dem Zitronensaft und der gewünschten Kräutermischung marinieren, würzen und 1 Stunde stehen lassen. Dann die Steaks ca. 2 Minuten, je nach Dicke, von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Steaks dann im Ofen bei einer Temperatur von ca. 85 °C ungefähr ½ bis ¾ Stunde im Ofen gar ziehen lassen.

Während die Steaks im Ofen ruhen, den Chicorée und den Salat waschen und klein zupfen, dann dekorativ auf den Tellern anrichten. Die Nektarine in Spalten schneiden und dazu legen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Das Salatdressing ganz nach Geschmack zusammenstellen, bei Bedarf auch Kräuter dazugeben.

Die Pinienkerne mit den Sonnenblumenkernen in einer Pfanne rösten, dann Honig, um es ein bisschen kleben zu lassen, und Cherrytomaten (leicht salzen) dazugeben. Die Steaks in kleine Scheiben schneiden.

Das Dressing auf dem Salat verteilen, das gesüßte Gemisch aus der Pfanne darüber streuen und die Steakscheiben obenauf anrichten.

Bitte warm servieren.