

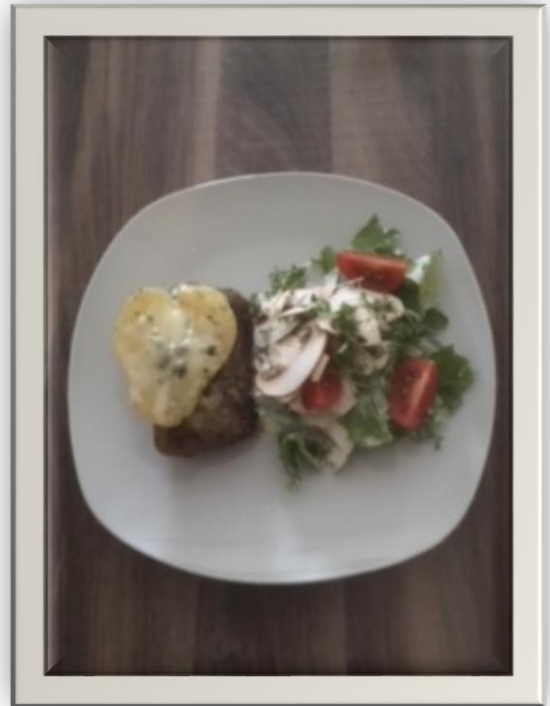
Rezept des Monats Oktober

Straußen-Filet mit Roquefort-Birnen

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 100 g Roquefort-Käse
- 1 EL Butter
- 4 EL Sahne
- 2 EL Cognac o. Calvados
- Pfeffer, schwarzer
- 4 Straußen-Filets á ca. 250g
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter, Salz
- 2 Birnen, halbiert (Dose)



Zubereitung:

Den Roquefort-Käse zerdrücken, mit Butter, Sahne und Cognac cremig rühren. Mit wenig Pfeffer abschmecken.

Filets gut trockentupfen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Filet darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1,5 Minuten anbraten. Dann herausnehmen, salzen, pfeffern und in eine kalte Auflaufform legen.

Die abgetropften Birnen im Bratfett anbraten. Mit den Schnittflächen nach oben auf die Steaks legen, mit Käsecreme füllen und unter dem heißen Grill (oder im Backofen) überbacken, bis der Käse leicht fließt. Dann ist das Filet genau auf dem Punkt fertig gegart und schön saftig.

Dazu Weißbrot oder Baguette und einen gemischten Salat servieren.