

Rezept des Monats Dezember

Straußenfilet mit Schwarzbrotkruste und Glühwein-Holundersauce

(für 4 Personen)

Zutaten:

800 g Straußen-Filet
1 EL Butterschmalz
 Senf, mittelscharf
8 Scheibe/n Frühstücksspeck (Bacon)

Für die Sauce:

2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
3 m.-große Zwiebeln
2 EL Tomatenmark und 3 EBl. Rübennkraut
250 ml Holundersaft und 250 ml Glühwein
1 Thymianblättchen, frisch
1 Rosmarinnadeln
1 Lorbeerblatt

Für die Schwarzbrotkruste:

2 Scheibe/n Schwarzbrot oder Pumpernickel
2 EL Butter
2 EL Petersilie
1 EL Majoran, getrocknet



Zubereitung der Holundersauce:

Zwiebeln grob, Thymian und Rosmarin fein hacken. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel und das Tomatenmark dazugeben und mit etwas Holundersaft ablöschen. Thymian und Rosmarin dazu geben und das Ganze schön köcheln lassen. Ab und zu umrühren, weiteren Holundersaft und Glühwein dazu gießen. Anschließend alles durch ein Sieb geben, die reine Flüssigkeit nochmals reduzieren, bis es eine richtig sämige Sauce ergibt. Vom Herd nehmen und warm stellen.

Zubereitung der Schwarzbrot-Kruste und der Filets:

Schwarzbrot zerkrümeln und die Petersilie fein hacken. Das Brot ohne Fettzugabe rösten. Butter, Petersilie und Majoran dazugeben, gut vermischen und beiseitestellen. Filet in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden. Nach Wunsch jede Filetscheibe mit Bacon umwickeln, diesen mit Zahnstochern feststecken. Die Filets von beiden Seiten gut 1,5 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und mit Senf bestreichen. Nun die Schwarzbrot-Kräutermischung oben drauf verteilen. Backofen auf 160 °C vorheizen und die Filets ca. 10 Minuten im Backofen nachgaren lassen.

Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln und ein gemischter Salat.