

Rezept des Monats November

Steaks vom Strauß mit Kürbis-Kartoffel-Püree und Kürbisgemüse im „orange-Look“

Zutaten (4 Personen):

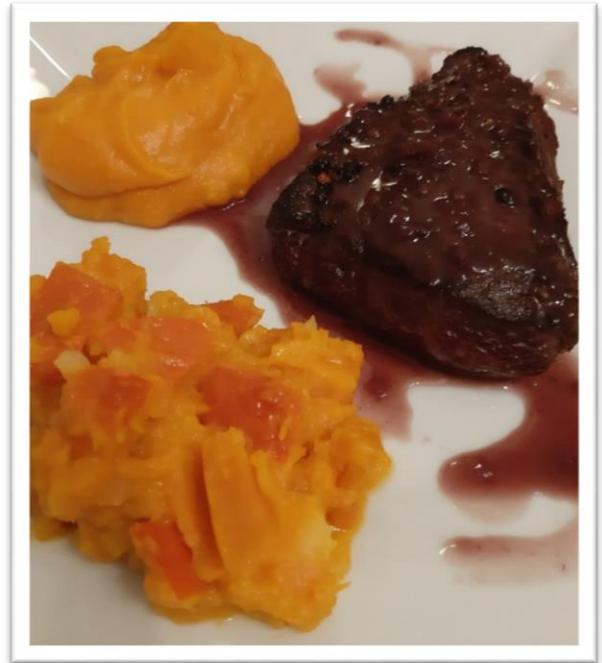
700-800 gr Straußensteak
4 Knoblauchzehen
0,5 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
250 ml Rotwein
Eine halbe Zwiebel
500 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Öl

Für den Kürbis-Kartoffelpüree:

500 gr. Kartoffeln
Fleisch von einem $\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis
100 ml Milch
2 EL Butter
Muskat, Salz

Für das Kürbis-Gemüse

Fleisch von einem $\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis
0,5 Zwiebel
2 EL Butter



Zubereitung:

Die Knoblauchzehen ungeschält, aber halbiert in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 240°C etwa 20 Minuten garen, bis sie eine weiche Konsistenz haben. Anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Pfefferkörner mit den zerstoßenen Wacholderbeeren vermengen und die Steaks darin wenden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebel und Wein bei mittlerer Hitze fünf Minuten kochen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich reduziert ist.

Brühe hinzugeben und alles für weitere 5 Minuten kochen lassen, bis von der Flüssigkeit etwa 250 ml übrig sind. Den Knoblauch aus der Schale drücken und hinzugeben. Alles pürieren und warm stellen.

In der Zwischenzeit gewürfelte Kartoffeln und Kürbisfleisch in Salzwasser für etwa 25 Minuten kochen. Wasser abgießen (evtl. etwas auffangen) und alles mit Milch und Butter zerstampfen. Je nach Festigkeit noch etwas Kochwasser hinzugeben. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Die 2. Hälfte vom Kürbis in Stücke schneiden. Ebenfalls etwas andünsten und garen. Butter in die Pfanne und die Zwiebel kurz anbraten. Dann die Kürbisstücke dazugeben.

P.S.: der Hokkaidokürbis eignet sich besonders gut für alle Kürbisgerichte, da seine dünne Schale beim Kochen weich wird und mitverzehrt werden kann. Das Fruchtfleisch hat ein nussiges Aroma, und eine stabile Konsistenz.



Guten Appetit.