

Rezept des Monats Januar

Geschnetzeltes vom Strauß mit (dem weltbesten) Pflaumenmus (à la Lieselotte) und Mais-Polenta-Plätzen

Zutaten (4 Personen):

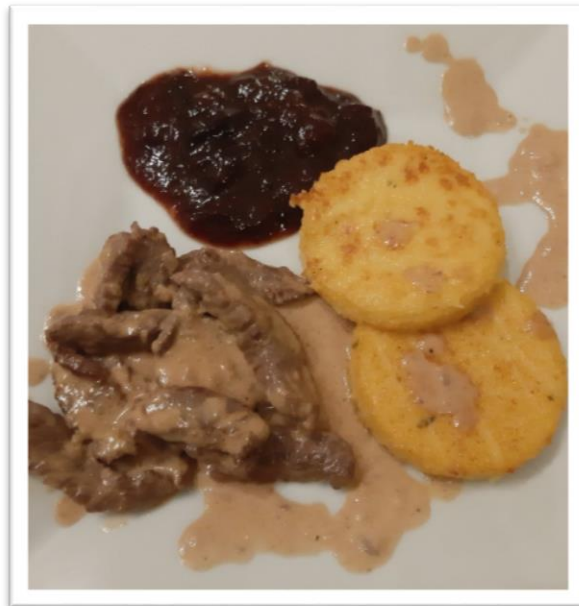
800 gr Straußenfilet
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark
200 ml Rinderfond
200 gr Creme fraîche
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Für die Pflaumen:

1 kg Pflaumen frisch
200 gr Zucker
3 Gewürznelken
2 Zimtstangen

Für die Mais-Polenta:

500 ml Brühe
400 ml Milch
250 gr Mais Grieß
50 gr Parmesan
40 gr Butter



Zubereitung:

Die Pflaumen waschen und entkernen und mit Nelken, Zimtstangen und dem Zucker in einem Gänsebräter bei 150 ° im Ofen ca. 4 Std. schmoren. Ab und zu umrühren.

Das Straußenfilet in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und in einer zweiten Pfanne mit Schmalz andünsten. Tomatenmark, Rinderfond, Creme fraîche und Sahne dazugeben und köcheln lassen. Das Fleisch mit 1 EL Butterschmalz anbraten und dann die Sauce zu dem Fleisch geben und etwas einreduzieren lassen. Salzen und pfeffern.

Brühe und Milch aufkochen und den Maisgrieß einrieseln und köcheln lassen. Parmesan und Butter unterrühren. Bei gewünschter Konsistenz die Polenta auf ein Blech stürzen und kalt werden lassen. Vor dem Servieren mit einem Ausstecher Plätzchen ausstechen und in Butter kurz anbraten.

Guten Appetit.