

Rezept des Monats März

Marinierte Strau ensteaks mit zwei afrikanischen fruchtigen Saucen - Kartoffeln überbacken mit Bärlauch und Schafskäse

Zutaten

4 Strau ensteaks
Butterschmalz zum Anbraten

Für die Marinade:

1 EL Tomatenketchup
3 EL Sahne
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Zwiebeln
1 TL Senf
1 Msp. Chillipulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
 $\frac{1}{4}$ TL Currypulver
 $\frac{1}{2}$ TL Sojasauce



Für die Afrikanische Senfsauce: (gelb)

Aprikosenkonfitüre
Mayonnaise
Mittelscharfen Senf
1 EL Olivenöl

Für die Kartoffeln:

600 gr. Kartoffeln
1 Bund Bärlauch
3 mittelgroße Tomaten
150 gr. Schafskäse
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Parmesan

Für die afrikanische Cumberlandsauce: (dunkelrot)

350 gr. Johannisbeergelee
3 EL Orangensaft
1 TL Meerrettich
1 TL Senf
3 EL Sherry
Pfeffer frisch gemahlen.

Die Saucen
passen super zu
Kurzgebratenem
und Wild.

Zubereitung: Alle Zutaten der Marinade vermischen und die Steaks mind. 2-4 Stunden (besser noch über Nacht) im Kühlschrank darin einlegen. Sie können die Steaks auf dem Grill oder in der Pfanne grillen. Ich hab sie in der Pfanne von jeder Seite ca. 6-8 Minuten angebraten.

Die Saucen: bei der gelben Senfsauce werden alle Zutaten zu gleichen Mengen (also je 1 Tasse, oder je 1 EL) verrührt. Für die dunkelrote Sauce auch alle Zutaten vermischen.

Kartoffeln mit der Schale kochen. Längs halbieren und in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform legen. Bärlauch waschen und in schmale Streifen schneiden. Tomaten würfeln, Schafskäse zerbröseln und alles zusammen mischen und salzen und pfeffern. Die Masse auf die Kartoffeln geben. Noch etwas Parmesan drüber reiben und im vorgeheizten Backofen auf 200 Å auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!