

# 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!