

Rezept des Monats Dezember

Straußenfilet im Baconmantel mit Basilikum-Sauce und Süßkartoffelpüree und Broccoli

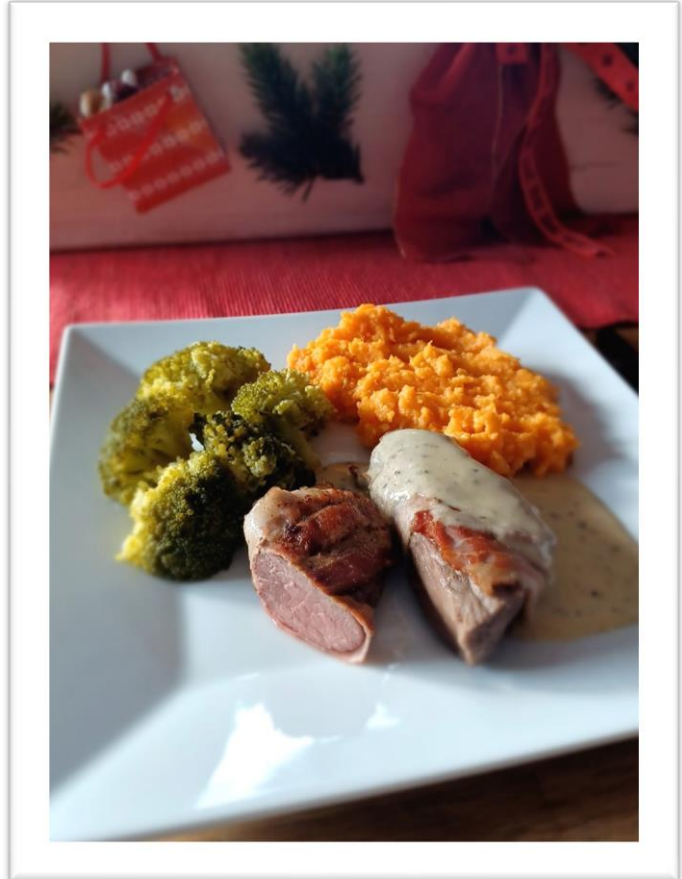
Zutaten

600 gr Straußenfilet in Medaillons geschnitten
Bacon-Scheiben
Butterschmalz zum Anbraten

300 gr. Kochsahne
1 EL Basilikum-Pesto
Basilikumblätter

1 kg Süßkartoffeln
150 ml Milch
100 g Butter
Salz, Muskatnuss, $\frac{1}{2}$ TL Chilli-Flocken

1x Broccoli



Zubereitung:

Filet in Medaillons schneiden und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke von beiden Seiten scharf anbraten. Je nachdem wie salzig der Schinken ist, kann noch mit etwas Salz und Pfeffer nachgewürzt werden. Die Filetstücke in Alufolie wickeln und bei 100 °C im Ofen weiter garen.

Den Bratensud mit 300 g Kochsahne ablöschen und 1 EL Basilikum-Pesto einrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen. Basilikumblätter abzupfen, fein hacken und mit in die Sauce geben. Warmhalten.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser zugedeckt 20-25 Min. garen lassen. Abgießen und bei milder Hitze im offenen Topf ausdampfen lassen. Milch, Butter, Salz, Muskatnuss und Chiliflocken aufkochen. Kartoffeln mit Handrührgerät zerkleinern und die kochende Milchemischung unterrühren. Evtl. nachwürzen.

Broccoli im Salzwasser ca. 10 Min. köcheln.

Wir wünschen einen Guten Appetit!