

Gegrilltes Straußen-Filetsteak mit Knoblauchsauce

Als Beilage eignen sich Backkartoffeln.

Hier wird es etwas exotisch. Straußenfleisch ist wohl eher ein Aussenseiter auf dem Grillbuffet hierzulande. Trotzdem gilt das Fleisch vom Strauß als Geheimtipp für einen feinen Grillabend.

Zutaten

- ¼ l Rotwein
- ½ l Hühnerbrühe
- ½ TL Wacholderbeeren, zerstoßen
- 1 TL zerstoßene Pfefferkörner
- 2 ganze Knoblauchzwiebeln, zerteilt (die Zehen nicht schälen)
- 3 Schalotten, in Scheiben geschnitten
- 4 Filetsteaks vom Strauß (à ca. 200 g)

Zubereitung

- Den Backofen auf 240°C (Gasherd Stufe 5-6) vorheizen. Die Knoblauchzehen in eine kleine Auflaufform geben und im Backofen 20 bis 30 Minuten garen, bis sie sehr weich sind, dann zum Abkühlen beiseite stellen.
- Die zerstoßenen Wacholderbeeren und den Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen. Die Würzmischung auf beiden Seiten in jedes Steak drücken, dann das Fleisch bei Raumtemperatur beiseite stellen.
- Den Wein in einen kleinen säurebeständigen Topf gießen. Die Schalottenscheiben hinzufügen und die Mischung bei mittelhoher Temperatur etwa 5 Minuten kochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe dazugeben, die Flüssigkeit zum Kochen bringen und in etwa 5 Minuten auf ¼ l reduzieren. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit der reduzierten Flüssigkeit zu einem glatten Püree verarbeiten. Anschließend die dickflüssige Knoblauchsauce in einem Topf warm stellen.
- Die Straußensteaks auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, bis das Fleisch rosa gebraten ist. Dann zusammen mit der Knoblauchsauce servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gegrilltes-straussen-filetsteak-knoblauchsauce/>