

Straußenschnitzel in Blätterteig

Strauß auf raffinierte Art.

Ein Rezept mit Blätterteig. Feine Straußenschnitzel in einem frisch zubereiteten Blätterteig schmecken einfach außergewöhnlich lecker. Die Zubereitung der Schnitzel ist mit ein wenig Übung nicht besonders schwer. Der Blätterteig aus der Tiefkühltruhe schmeckt sehr gut und ist gut zu verarbeiten. Das zarte Straußenfleisch harmoniert mit den ausgewählten Zutaten besonders gut. Ein Gericht für ein Dinner zu zweit oder auch für ein Abendmahl mit Freunden.

Zutaten

- 300 g TK-Blätterteig
- 2 Straußenschnitzel (400 g)
- 3 EL Butterschmalz
- 125 ml Weißwein
- 125 ml Brühe
- 4 EL Mandelblättchen
- 4 EL gehackte Petersilie
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Eigelb
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Weißwein sowie Brühe angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.
- Den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Blätterteig überlappend legen und zu 2 Quadraten (Kantenlänge etwa 2 cm größer als die Schnitzel) ausrollen. Die Platten mit Mandeln und Petersilie bestreuen, Speck und Fleisch darauf geben und zusammenklappen. Blätterteigpäckchen mit Eigelb bestreichen und auf einem Backblech ca. 15 Minuten backen.
- Den Bratfond auf die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche in den Bratfond rühren, aufkochen und würzen. Das Fleisch aufschneiden und mit Soße und evtl. Feldsalat anrichten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/straussenschnitzel-blaetterteig/>