

Straußensteaks auf Teriyaki-Art

Die lange Marinierzeit macht das Fleisch zart und saftig.

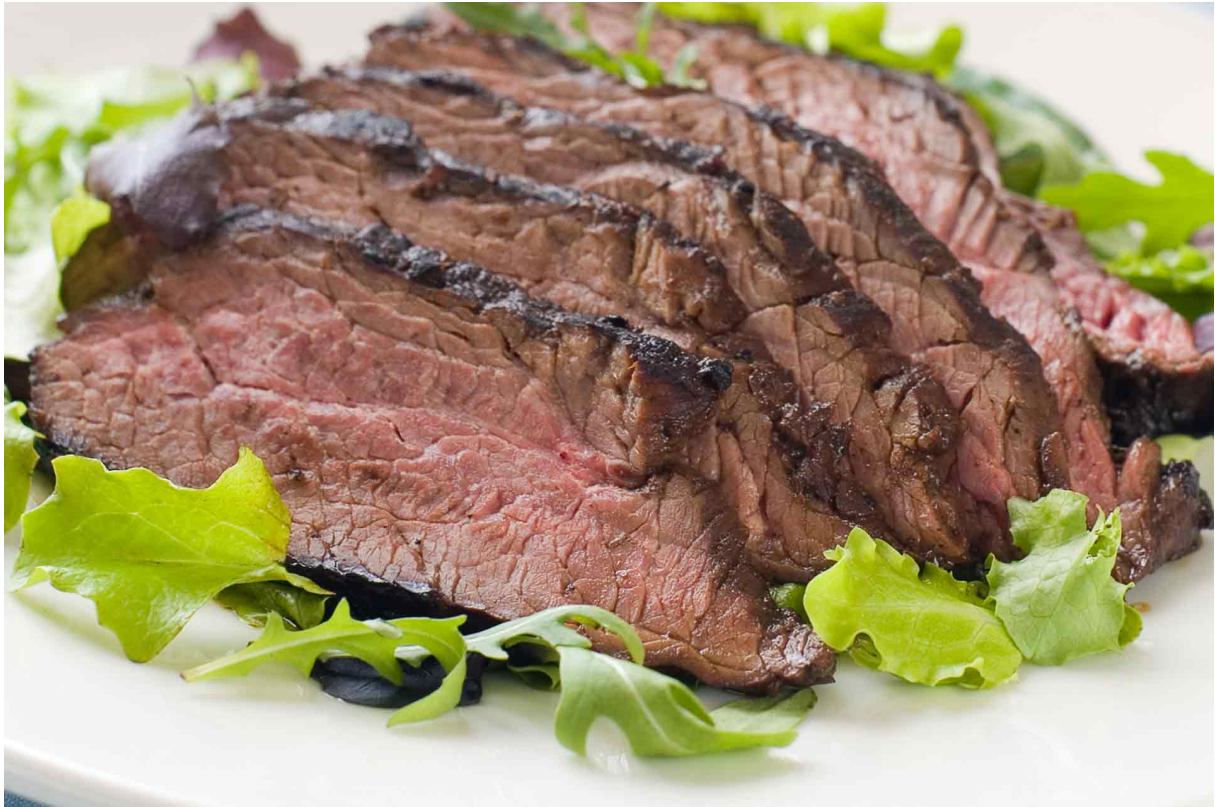
Straußenfleisch kann man auf ganz unterschiedliche Weise zubereiten. In diesem Teriyaki-Rezept bekommt das edle Fleisch vom Strauß einen besonderen leicht asiatischen Geschmack. Die Straußensteaks benötigen dabei ausreichend Zeit, um das leckere Aroma der Teriyaki-Marinade voll aufzunehmen. Geduld ist wichtig. Geben sie dem Strauß die Zeit.

Zutaten

- 6 Straußenfilets
- 6 cl salzarme Sojasauce
- 2 EL Mirin (japanischer süßer Reiswein) oder süßer Sherry
- 30 g frische Ingwerwurzel, feingehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 1 EL Erdnussöl
- 15 cl ungesalzene Hühnerbrühe
- Lauch von Frühlingszwiebeln oder Bleichsellerie zu Pinseln geschnitten zum Garnieren

Zubereitung

- Für die Zubereitung der Marinade Sojasauce, Mirin oder Sherry, Ingwer, Knoblauch und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Fleischstücke in eine flache Auflaufform legen und mit der Marinade überziehen. Das Fleisch mehrmals wenden, bis es rundum gleichmäßig mit der Marinade überzogen ist, dann zum Marinieren zudecken und für 24 bis 36 Stunden in den Kühlschrank stellen, von Zeit zu Zeit wenden.
- Das Fleisch 30 Minuten vor Beginn der Garzeit aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, damit es Raumtemperatur annimmt. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, auf den Grillrost legen und auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen.
- Für die Sauce die Marinade zusammen mit der Brühe in einen kleinen Topf gießen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen, dann die Flüssigkeit bei niedriger Temperatur simmern lassen. Die Steaks mit der Sauce überziehen, mit Frühlingszwiebellauch oder Bleichsellerie garnieren und heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/straussensteaks-teriyaki-art/>