

Ein Rezept des Straußenhofs Kotzenbach für 4 Personen

Etoscha-Pfanne mit Straußenfleisch



ZUTATEN

- 500 g Straußenfilet (in feine Streifen geschnitten)
- 4 EL Speiseöl
- 3 Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 250 g frische Champignons (in Scheiben geschnitten)
- 100 g Mandeln (gehobelt)
- 80 g Butter
- 250 ml Schlagsahne
- 2 EL Weißbrand
- 2 EL frisches Basilikum (fein geschnitten)
- Pfeffer, Salz, milder Paprika, Curry, etwas Sojasoße



ZUBEREITUNG

Die Mandeln mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne goldgelb anrösten.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und darin die Fleischstreifen kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry nach Belieben würzen. Das Fleisch und den sich mittlerweile gebildeten Bratensaft aus der Pfanne nehmen. Danach den Rest der Butter in die Pfanne geben und den Knoblauch sowie die Zwiebeln leicht darin anbräunen. Die Champignons untermischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit dem Weinbrand, einen Spritzer Sojasoße und evtl. noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch mit dem Bratensaft wieder zugeben, die gerösteten Mandeln sowie das Basilikum über die Etoscha Pfanne streuen.

Beilagen: Reis, Kroketten, Pommes Frites oder Spätzle, gemischter Salat