



CHEFKOCH.DE

Straußengeschnetzeltes in Basilikumrahm

Die Mandeln mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne goldgelb anrösten. Das Öl in einer Gußeisenpfanne stark erhitzen und darin die Fleischstreifen kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry 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 schmoren lassen. Anschließend die Sahne zugießen und alles zusammen weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit dem Weinbrand, einem Spritzer Sojasoße und eventuell noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch mit dem Bratensaft wieder zugeben und ca. 2/3 der gerösteten Mandeln in das Gericht einrühren. Das ganze noch mal kurz erhitzen. Vor dem Servieren die restlichen Mandeln sowie das Basilikum über die Pfanne streuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Strauß (Filet)
4 EL Öl
3 Zwiebel(n), gewürfelt
250 g Champignons, frische
100 g Mandel(n), in Blättchen
80 g Butter
250 ml Schlagsahne
2 EL Weinbrand
2 EL Basilikum, frisch, fein geschnitten
etwas Sojasauce
Salz und Pfeffer
Curry
Paprikapulver, edelsüß

Verfasser: Rosi.R.