

Zum Schloesse

Finningen

Restaurant-Landgasthof-Hotel

Filet vom Strauß mit einer leichten Rosmarin-Thymiankruste auf Kirschsauce, an Gemüseperlen und Kartoffelbärlauchroulade



Zutaten:

800 g Straußenfilet
Rosmarin, Orangenthymian, Pfeffer
300 g gekochte, durchgedrückte Kartoffeln
Salz, Muskatnuss gerieben, 3 Eier, 1 Eigelb
1 Glas Bärlauchpesto, ca. 125 g Butter
4 EL Petersilie gehackt, ca. 60 g kleine Toastbrotwürfel, Gemüse der Saison, 1 EL Zucker
200 ml Sauerkirschsauce, 200 ml Geflügelfond
einige Butterflocken, 1 l Wasser, 10 Teelöffel geschlagene Sahne

Kochanleitung:

Das ausgelöste Straußenfilet mit den Aromaten Rosmarin, Orangenthymian und Pfeffer würzen, danach abgedeckt kühl stellen. Kartoffeln mit Salz, Muskat und drei Eigelb vermengen, Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Den Kartoffelteig auswellen und mit Bärlauchpesto einstreichen. Zu einer Roulade aufrollen und in eine ausreichend großes, gebuttertes Stück Alufolie fest einrollen. Anschließend die Rolle in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten pochieren.

Das Straußenfilet von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad Celsius 10 Minuten garen.

Für die Kruste Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Petersilie, kleine Toastwürfel, Eigelb, Salz und Pfeffer zu einer Masse vermengen. Anschließend auf dem Straußenfilet verteilen und dieses bei Oberhitze gratinieren und dann ruhen lassen.

Mit einem Kugelausstecher Perlen von frischem, gewaschenem Gemüse ausstechen und kurz blanchieren.

In der Pfanne Zucker leicht karamelisieren und mit Sauerkirschsauce ablöschen, sirupartig einkochen, reduzierten Geflügelfond dazugeben und mit Butterflocken verfeinern.

Restaurant Landgasthof „Zum Schloesse“

Am Schloesse 1 ▪ 89435 Finningen ▪ Telefon 0049 (0)9074 4078
www.schloesse.de ▪ zumschloesse@schloesse.de

