



Straußenfilet mit selbstgemachter Chilimarinade an Rosmarinkartoffeln mit einer Whiskeypeffersoße

Zutaten:

Für das Straußenfilet:

750 g Straußenfilet am Stück
50 g Chilimarinade
2 bis 3 Knoblauchzehen
Frischer Rosmarin
Olivenöl

Für die Rosmarinkartoffeln:

800 g junge Kartoffeln
Frischer Rosmarin
Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 El Honig
1 El Senf
Zitronensaft

Für die Soße:

Grüne/weiße Pfefferkörner
Ein Schuss Whiskey
200 g Crème fraîche

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Danach das Filet mit der selbstgemachten Chilimarinade einreiben und ca. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend das Fleisch mit etwas Olivenöl, frischem Rosmarin und 2 bis 3 Knoblauchzehen für 5 Min. auf jeder Seite anbraten. Während das Fleisch in der Pfanne brät, werden die Kartoffeln in Salzwasser gekocht.

Dann den Knoblauch schälen und fein hacken. Den frischen Rosmarin von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und die Kartoffeln darin leicht anbraten.

Das fertig gebratene Filet für ca. 20 Min. bei 120° im Backofen zu Ende garen (Kerntemperatur ca. 54°) danach nochmal 10 Min. ruhen lassen.

Whiskey-Pfeffersoße:

In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, den Sud mit etwas Whiskey ablöschen. Dann die Crème fraîche und die Pfefferkörner dazugeben, bis eine optimale Soßenkonsistenz erreicht wird.

Dazu passt ein cremiges Karottenpüree.