

Straußen-Steak mit Erdnuss-Soße, Yamwurzel-Püree

Für 2 Personen

2 Straußensteaks a 150 g	300 g Yamwurzel	1 Avocado
2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel
80 ml saure Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Chili, grün
100 g Butter	200 g Emmentaler	60 g Erdnüsse, ungesalzen
4 EL Paniermehl	1 EL Erdnussöl	100 ml Kokosmilch
1 EL Sojasoße, hell	1 TL Sambal-Oelek	1 TL Chilisalز
1 Muskatnuss	1 TL Zimt	2 Zweige Rosmarin
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober -/Unterhitze vorheizen. Die Straußensteaks waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Steaks von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Rosmarinzweige abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und anschließend im Backofen 15 bis 20 Minuten weiter garen lassen. Das Yamwurzelstück schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Anschließend mit 50 Gramm Butter und der Sahne pürieren. Die Chili längs aufschneiden und entkernen. Die Frühlingszwiebel abziehen und zusammen mit dem Chili fein hacken und dazu geben. Die Muskatnuss reiben. Danach mit dieser und Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form leicht mit Olivenöl einfetten und mit dem Püree füllen. Den Emmentaler fein reiben, mit vier Esslöffeln Paniermehl vermengen und über das Püree streuen. Anschließend mit 20 Gramm Butterflocken belegen. Die Form mit dem Püree in den Backofen stellen und das Püree fünf Minuten goldbraun überbacken. Die Erdnüsse in der Mulinette zu einer Paste zermahlen. Die Erdnüsse mit dem Erdnussöl, dem Sambal Olek, dem Zucker, der Sojasoße, der Kokosmilch und einen Teelöffel Zitronensaft vermengen und in einen Topf geben. Die Erdnusssoße aufkochen lassen, die Temperatur herunter drehen und drei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden, eine Messerspitze Butter in die Pfanne geben und so lange braten bis die Zwiebeln glasig sind. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und schälen. Die Avocadohälften in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in den Semmelbröseln wälzen. Eine Messerspitze Butter und die Avocadostreifen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Chilisalز, einer Prise Muskatnuss und einer Prise Zimt würzen. Die Straußensteaks mit der Erdnusssoße, dem Püree und gebratenen Avocados auf Tellern anrichten und servieren.

Danila Otto am 25. November 2009