

## Straußen-Saté mit Kräuterseitlingen al-Cartoccio

### Für 2 Personen

200 g Straußenfilet im Stück	300 g Kräuterseitlinge	1 säuerlicher Apfel
1 Zitrone	50 g Schalotten	20 g Rauke
2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen	20 g frischer Meerrettich
2 TL Paprikapulver, scharf	1 EL saure Sahne	8 EL Olivenöl
4 EL Pilzfond	4 TL Wermut	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen, mit wenig Salz zur einer Paste zerdrücken und in einer Schüssel mit Olivenöl und Fleur du Sel mischen. Den Thymian zupfen, fein hacken und zu dem Olivenöl geben. Die Kräuterseitlinge putzen und halbieren. Die Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Zwei Blätter Backpapier übereinander legen. Die Kräuterseitlinge, die Schalotten und den Knoblauch kurz in einer heißen Pfanne anbraten. Alles zusammen in die Mitte des Backpapiers verteilen und mit Pfeffer würzen. Die Füllungen mit dem Pilzfond, dem Vermuth und Kräuteröl aus der Pfanne beträufeln. Jetzt die Päckchen vollständig zu einem Säckchen verschließen und mit Küchengarn zusammenbinden. Päckchen auf ein Backblech setzen und im Ofen 10 bis 15 Minuten garen. Das Straußenfilet waschen und trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, dann in etwa zweizentimeter breite Streifen schneiden Breite. Die Streifen wellenförmig auf Holzspieße stecken. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und Paprikapulver darin unter Rühren kurz anschwitzen. Vom Herd nehmen, das restliche Öl unterrühren und abgekühlt über das Fleisch gießen. Das Fleisch im Gewürzöl wenden und fünf Minuten marinieren. Den Apfel waschen und auf fein reiben. Den Meerrettich schälen und ebenfalls fein reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Den Apfel und den Meerrettich in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln. Die rote Zwiebeln abziehen und fein hacken. Zu den Apfelstücken geben und mit der sauren Sahne, Salz und Pfeffer mischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Fleischspieße darin von jeder Seite zwei Minuten grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilztaschen öffnen und die Rauke dazu geben. Die Straußenspieße auf einem Teller anrichten und das Pilzpäckchen dazu geben und servieren.

Steffen Henssler am 11. Juni 2010