

Für 4 Personen

Straussenfiletgulasch Stroganoff

Sauce 1

- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Peperoni
- 2EL Olivenöl
- 20g Tomatenpüree
- 40g Paprika (edelsüss)
- 1 dl Rotwein
- 2 dl gebundener Jus
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Peperoni waschen, die Kerne und den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. 100g der Peperoni für «Sauce 2» beiseite legen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Die Peperoni begeben und mitdünsten. Das Tomatenpüree begeben und ebenfalls mitdünsten, mit Paprika stäuben und gut umrühren. Mit Rotwein zwei Mal ablöschen und einreduzieren lassen. Den Jus begeben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren während 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren, beiseite stellen.

Sauce 2

- 100g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 100g Essiggurken
- 40g Butter
- 100g rote Peperoni (von Sauce 1)
- 1 dl Cognac
- 0,8dl Saucenrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprika edelsüss

Zubereitung

Die Champignons waschen, rüsten und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Essiggurken in gleich grosse Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten, die Peperoni begeben, weiterdünsten, die Champignons begeben, weiter sautieren und mit Cognac ablöschen. Mit der Sauce 1 auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Die Essiggurken begeben und nochmals aufkochen. Mit dem Saucenrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Sauce beiseite stellen.

Stroganoff

- 1 dl Erdnussöl
- 600g Straussenfiletwürfel (je ca. 20g schwer)
- ½ dl Cognac
- 1 dl Saucenrahm
- 1 dl saurer Halbrahm

Zubereitung

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Straussenfiletwürfel allseitig scharf anbraten (ev. in zwei bis drei Durchgängen). Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Fleisch in eine vorgewärmte Schüssel geben und warmstellen. Den Bratensatz mit Cognac ablöschen und die Sauce in die Pfanne geben, gut aufkochen. Den Saucenrahm beigeben, 3 Minuten kochen lassen. Salz und Pfeffer aus der Mühle. Den sauren Halbrahm dazugeben, kurz aufstossen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zur Sauce geben und, ohne dass es zu kochen beginnt, kurz aufstossen.

Anrichten

Das Stroganoff in einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Trockenreis, Gratin oder Nudeln servieren.