

Straußensteaks Süß-Sauer

Zutaten für 4 Personen:

<i>600 Gramm</i>	<i>Straußensteaks</i>
<i>2 Stück</i>	<i>Auberginen</i>
<i>1 Flasche</i>	<i>Ahornsirup</i>
<i>2 Stück</i>	<i>Grapefruit</i>
<i>4 Stück vorgekochte</i>	<i>Maiskolben</i>
	<i>Mehl, Milch, Olivenöl</i>
	<i>Pfeffer, Salz</i>

Anleitung:

Die Straußensteaks werden in Olivenöl angebraten und anschließend gesalzen und gepfeffert. Die Aubergine wird in Scheiben geschnitten und auch in Olivenöl angebraten und auf einem Küchentrepp abgetropft. Die Maiskolben werden weich gekocht und dann die Körner abgetrennt. Es geht auch mit Maiskörnern aus der Konserve. Anschließend werden die abgetrennten Maiskörner in einem Teig aus Mehl, Milch, Eigelb und untergehobebenem Eiweiß gewendet und gebraten. Die Grapefruits werden halbiert und der Saft mit dem Ahornsirup zur Soße gekocht. Die gebratenen Straussensteaks werden in Streifen geschnitten und in die ausgehöhlte Grapefruit gefüllt und auf den Teller platziert. Die Maispuffer und die Auberginenscheiben werden daneben gegeben und mit der Soße angerichtet.

Guten Appetit!