

Überbackene Straußensteaks

Zutaten für 4 Personen:

4	Straußensteaks
100 Gramm	Oliven
250 Gramm	Mozzarella
3 Scheiben	Weißbrot
1 Bund	Petersilie
200 ml	Rotwein
1 TI	Bratenfond
100 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Straußensteaks werden in Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten angebraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer gewürzt. Der Mozzarella, das Weißbrot und die Oliven werden gewürfelt und die Petersilie fein gehackt. Diese Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die angebratenen Steaks werden jetzt mit dem Teig bedeckt und in eine Auflaufform gegeben. Bei 200 Grad werden die Steaks im Backofen für ca. 15- 20 Minuten gratiniert. Inzwischen wird der Rotwein aufgekocht und reduziert. Dann wird die Sahne und der Bratenfond dazu gegeben. Alles wird etwas eingekocht. Die Steaks werden mit der Soße und etwas gehackter Petersilie serviert. Dazu passt ein frischer Salat.

Guten Appetit!