

Straußensteaks in Pfirsich-Orangen-Soße

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 8 | <i>Straußensteaks</i> |
| 3 | <i>Pfirsiche</i> |
| 1 Stück | <i>Ingwer</i> |
| <i>Priese</i> | <i>Rohrzucker</i> |
| 150 ml | <i>Orangen- oder Blutorangensaft</i> |
| <i>zum Anbraten</i> | <i>Butter oder Straßenfett</i> |
| | <i>Salz, Pfeffer</i> |

Anleitung:

Die Steaks werden von jeder Seite ca. 2 Minuten im Fett angebraten, dann herausgenommen, gesalzen und gepfeffert. Anschließend werden die Steaks in Alufolie eingewickelt und im vorgeheiztem Backofen bei 150-180 Grad ruhen gelassen. Die Pfirsiche gibt man kurz in heißes Wasser, nimmt sie heraus, zieht die Haut ab und entfernt den Kern (zur Not gehen auch Pfirsiche aus der Dose). Jetzt werden die Pfirsiche klein gewürfelt, der Ingwer geschält und in Stifte geschnitten. Die Pfirsiche werden mit einer guten Priese Rohrzucker in der Steakpfanne karamellisiert und der Ingwer wird dazu gegeben. Alles kurz ziehen lassen und dann mit dem Orangensaft ablöschen und einkochen lassen. Jetzt die Soße absieben, aber vorher ein paar Pfirsichstücke zurückbehalten. Dann die Soße mit kalten Butterflocken binden und mit den Steaks anrichten. Als Beilage passt dazu Reis.

Guten Appetit!