

Straußenfilet mit Andenbeeren

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine	Zwiebeln
250gr frische	Andenbeeren
3-4 EL	Olivenöl
250ml	trockener Weißwein
50ml	Aceto balsamico
125 gr	Aprikosenchutney
4 (ca.600gr)	Straußenfilets
frisch gemahlener	Pfeffer, Salz

Anleitung:

Der Backofen wird auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorgeheizt. Für die Sauce werden die Zwiebeln geschält und sehr klein geschnitten. Die Andenbeeren werden geputzt, gewaschen und abgetrocknet. 2 EL olivenöl werden in einem Topf erhitzt und die gehackten Zwiebeln darin unter ständigem Rühren glasig gedünstet. Jetzt werden die Andenbeeren untergehoben und alles wird mit dem Wein und Essig angegossen. Das Chutney wird dazugegeben, untergerührt und alles wird so lange gekocht, bis die Sauce dicklich wird. Inzwischen wird das restliche Öl in einer weiten Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzt und die Straußenfilets darin von beiden Seiten scharf angebraten. Im Backofen werden sie dann ca. 10 Minuten ruhen gelassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Soße anrichten.

Guten Apetit!