

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Straußensteak auf geröstetem Landbrot mit Rotweinzwiebeln

[br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-straussensteak-auf-landbrot-mit-rotweinzwiebeln-rezept-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-straussensteak-auf-landbrot-mit-rotweinzwiebeln-rezept-100.html)



Straußensteak auf geröstetem Landbrot mit Rotweinzwiebeln

- 1 Straußenbrust
- 1/2 Bund Thymian
- 4 EL Butter
- 100 ml Honig
- 1 MSp. grober Pfeffer (z.B. Melange Noir)
- 150 ml Rotwein
- 150 ml roter Portwein
- 2-3 Stk. rote Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- 4 Scheiben Landbrot (Bauernbrot, Holzofenbrot, o.ä.)
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Limette
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Dünne Medaillons von der Straußenbrust schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und langsam von beiden Seiten mit wenig Butterschmalz in einer Pfanne braten, bis sich leichte Röststoffe entwickeln. Dann 3-4 EL Butter und den Thymian zugeben und die Straußensteaks in der aufschäumenden Butter rosa garen und aromatisieren. Anschließend herausnehmen und kurz ruhen lassen.
2. Nebenbei in Spalten geschnittene rote Zwiebeln in einem Topf anschwitzen (ggf. mit einer Prise Zucker karamellisieren) mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen und langsam einkochen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und sich dickflüssig um die Zwiebelsegmente legt.
3. Honig und groben Pfeffer in einem kleinen Topf verrühren und etwas erwärmen.
4. Landbrotsscheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz und einer angedrückten Knoblauchzehe von einer Seite rösten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Sauerrahm mit einer Prise Salz abschmecken.
5. Das geröstete Brot auf zwei Tellern anrichten, mit den Zwiebeln und dem in Tranchen geschnittenen, rosa gebratenen Straußenfleisch belegen, mit dem Pfefferhonig beträufeln, mit einigen Tupfern Sauerrahm garnieren und etwas Limettenschale frisch darüber reiben.