

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



+

Straußenstein - Steinpilzcreme - Kartoffelgratin

Koch: Philipp Szemes

Zutaten

(4 Personen)

Für das Steak und die Steinpilzcreme

- 4 Straußensteinsteaks á 250 g
(aus der Oberkeule)
- 600 g Steinpilze geputzt
- 200 g Zwiebeln
(oder Schalotten)
- 500 ml Obers
- etwas Muskatnuss
- eine Prise grobes Meersalz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Petersilie

Für das Kartoffelgratin

- 800 g Kartoffeln speckig in Scheiben
- 400 ml Obers
- 8 g Salz
- etwas weißer Pfeffer
- 5 g Knoblauch
- etwas Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für das Gratin zuerst die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gleichzeitig das Obers in einem Topf erhitzen, fein geschnittenen Knoblauch beigeben und mit einer Prise Salz, weißem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Die Kartoffelscheiben zum Obers geben und kurz aufkochen lassen, sodass sich die Stärke der Kartoffeln herauskocht und eine natürliche Bindung entsteht. Anschließend die Kartoffelmasse in eine feuerfeste Form füllen und bei 160° C Umluft für etwa 50 Minuten im Rohr backen.

Die Straußeneosteaks mit grobem Meersalz würzen und in einer sehr heißen Pfanne in Sonnenblumenöl auf allen Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend die Steaks in eine kalte, feuerfeste Pfanne legen und für 10-15 Minuten bei 120° C Ober-Unterhitze im Rohr weitergaren.

Für die Steinpilzcreme die Zwiebeln und die Steinpilze klein würfelig schneiden und zuerst die Zwiebeln in einer Pfanne in heißem Öl glasig braten. Anschließend die geschnittenen Steinpilze dazugeben und mitrösten. Wenn die Pilze etwas Farbe bekommen haben alles mit dem Obers ablöschen und erneut aufkochen lassen. Die Petersilie fein hacken und zur Steinpilzcreme dazugeben.

Die Straußeneosteaks und das Kartoffelgratin aus dem Rohr nehmen. Die Steaks ein paar Minuten ruhen lassen und anschließend mittig auf einem flachen Teller anrichten. Mit einem Löffel etwas Kartoffelgratin aus der Form stechen und neben dem Fleisch auf dem Teller positionieren. Etwas Steinpilzcreme über das Fleisch geben und genießen.