

Filetsteaks vom Strauß mit Austernfüllung und Grünkohl

Bei diesem Gericht handelt es sich um eine Variante der Australischen Spezialität „Carpet-Bag-Steak“ (Carpet-Bag hat die Bedeutung Reisetasche).

Zutaten

2 Austern, aus der Schale gelöst,
mit ihrem Saft
6 Filetsteaks vom Strauß
6 Schalotten, feingehackt
3 EL Weißweinessig
oder Rotweinessig
4 EL ungesalzener brauner Fond
oder ungesalzene Hühnerbrühe
250 g Grünkohl grob zerpfückt
¼ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Als Beilage:

gebackene Kartoffeln

Zubereitung (für 6 Personen)

Sollen die Steaks über Holzkohलगlut gegrillt werden, etwa 30 Minuten vor dem Grillen die Holzkohle anzünden. Bei Benutzung eines Elektrogrills den Grill etwa 10 Minuten vorheizen.

In einem kleinen Topf die Austern in ihrem Saft bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute pochieren, bis sie sich an den Rändern aufrollen; dann mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und beiseite stellen. Die Garflüssigkeit durch ein Sieb gießen und aufbewahren. Jedes Steak von der Seite einschneiden, sodass eine Tasche entsteht, und in diese je eine Auster füllen. Die Steaks auf dem Holzgriller oder unter dem Elektrogrill auf jeder Seite in 2 bis 3 Minuten grillen, bis sie rosa gebraten sind, dann warm stellen.

Die Schalotten, Essig und Fond (oder Brühe) in einer großen Pfanne bei mittelhoher Temperatur zum Kochen bringen und 3 bis 4 Minuten weiterkochen lassen, bis sie um ein Drittel reduziert sind. Dann den Grünkohl, die restlichen Austern, die Garflüssigkeit der Austern sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Mischung etwa 2 Minuten behutsam rühren, bis der Grünkohl zusammenfällt. Den Grünkohl und die Austern auf die Steaks verteilen und das Gericht sofort servieren.



Beilagenempfehlung:
gebackene Kartoffeln



Zubereitungszeit:
60 Minuten