

Straussenspiessli mit Süsskartoffelpüree

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Marinieren: ca. 3 Std.

- 600 g Straussenfilet,
in ca. 3 cm grossen Würfeln
- 1 Baby-Ananas,
in ca. 3 cm grossen Würfeln
- 4 Schalotten, in Schnitzen

-
- 2 Esslöffel Rotweinessig
 - 2 Esslöffel Bratcrème
 - 2 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce
 - 2 Esslöffel flüssiger Honig
 - 1 Esslöffel Tomatenpüree
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst

½ Teelöffel Salz

1. Fleisch, Ananas und Schalotten abwechselungsweise an 8 Holzspiesschen stecken.
2. Essig und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Pfanne gut verrühren, aufkochen, von der Platte nehmen, auskühlen. Spiessli mit der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. marinieren. Spiessli ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. braten, salzen.

Weinsauce

- 1 Esslöffel Butter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- ½ dl Rindsfond oder Fleischbouillon
- Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Butter warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree kurz andämpfen. Wein und Fond dazugiessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen, würzen, zu den Spiessli servieren.



Süsskartoffelpüree

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 1 Esslöffel Butter
 - 1 Knoblauchzehe, gehackt
 - 700 g Süsskartoffeln,
in ca. 2 cm grossen Würfeln
 - 450 g mehlig kochende Kartoffeln,
in ca. 2 cm grossen Würfeln
 - 2 dl Gemüsebouillon
-
- 40 g Butter
 - Salz, nach Bedarf

1. Butter warm werden lassen. Knoblauch und Kartoffeln andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben.
2. Butter daruntermischen, Püree salzen.



Süsskartoffel- und Kartoffelwürfel mit dem Knoblauch ohne Bouillon in einer gelochten Steamerschale 10 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Butter daruntermischen, Püree salzen.