

Straussenfilet mit Kräuterkruste



Zutaten für 8 Personen:

8 Straussenfiletsteaks à ca. 200 g
50 g Bratbutter
 Salz, Pfeffer

8 Toastbrotsscheiben
200 g weiche Butter
2 gepresste Knoblauchzehen
1 EL gehackte, frische Kräuter
50 g fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Straussensteaks würzen und 3 Minuten beidseitig scharf anbraten.

Toastbrotsscheiben entrinden, ganz fein schneiden.

Butter, Knoblauch, Kräuter, Petersilie, Salz und Pfeffer zusammen gut durchkneten.

Mit den Toastbrotwürfeln gut vermischen und auf die Steaks andrücken.

Bei starker Oberhitze im Ofen 6 - 10 Minuten überbacken.

Die Steaks 5 Minuten abstehen lassen, tranchieren und sofort servieren.