

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2025 ▪  
**Tagesmotto „Federvieh“ mit Mario Kotaska**



**Gabriele Riedl**

**Straußenstein mit Maisblini, grünem Spargel und Portwein-Jus**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Steak:**

1 Straußenstein à 400 g  
 1 Knoblauchzehne  
 1 Limette, Abrieb  
 4 EL Butter  
 2 EL Butterschmalz  
 100 ml Honig  
 ½ Bund Thymian

1 TL gemahlener Melange Noir Pfeffer  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2-3 cm dicke Medaillons von der Straußensteinbrust schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam von beiden Seiten mit wenig Butterschmalz in einer Pfanne anbraten, bis sich leichte Röstaromen entwickeln.

Im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad medium garen. Butter erhitzen. Vor dem Anrichten die Straußensteinsteaks in aufgeschäumter Butter und dem Thymian kurz schwenken und aromatisieren.

Honig und Pfeffer in einem kleinen Topf verrühren und etwas erwärmen. Beim Anrichten Straußensteinfleisch mit dem Pfefferhonig beträufeln und etwas Limettenschale darüber reiben.

**Für die Blinis:**

200 g Mais, aus der Dose  
 2 Eier  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 2 EL Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Mais, Eigelbe und Mehl mit etwas Salz und Muskatnuss in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin bei mittlerer Hitze die Blinis ausbacken.

**Für den Spargel:**

8 Stangen grüner Spargel  
 8 Cherrytomaten  
 1 Zitrone, Abrieb  
 50 g Butter  
 ½ Bund Basilikum  
 Zucker, nach Bedarf  
 Zitronenpfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und halbieren.

Spargel in Butter anbraten, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, herausnehmen und die halbierten Tomaten vorsichtig mit etwas Basilikum auch in der Pfanne schwenken.

Beim Anrichten etwas von dem Zitronenabrieb darüber geben.

**Für die Jus:**

Parüren vom Strauß

2 rote Zwiebeln

2 EL kalte Butter

150 ml roter Portwein

100 ml Rotwein

1 L Kalbsfond

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Speisestärke, zum Abbinden

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

1 Sternanis

1 Prise Melange Noir Pfeffer

Brauner Zucker, zum Abschmecken

Kalbsfond auf ca. 1/3 Flüssigkeit reduzieren. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zusammen mit den Parüren des Straußfilets in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Salzen und mit etwas braunem Zucker karamellisieren. Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Sternanis kurz mit rösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem einreduzierten Kalbsfond auffüllen und bei Bedarf noch etwas einreduzieren lassen. Anschließend die Sauce passieren und erneut abschmecken. Wenn nötig, etwas Stärke in kalter Flüssigkeit anrühren und die Sauce damit abbinden. Bei Bedarf mit kalter Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.