Hauptspeise: Straußenburger

Zur Jahrhundertwende waren Straußenfedern groß in Mode. Daraus entstanden zahlreiche Straußenfarmen im ganzen Land und auch das geschmackvolle magere Fleisch wurde populär. Inzwischen ist Straußenfleisch auch in Deutschland erhältlich und gilt wegen seines geringen Cholesteringehalts als gesund.

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN:
4 Straußenfilets
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
1 Handvoll Rucola
Frisch gemahlenes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Das Straußenfilet über heißer Flamme (auf dem Grill; ansonsten in der heißen Pfanne) scharf anbraten und leicht würzen. Den gebackenen Roosterkoek aufschneiden, mit einem Straußenfilet belegen und mit den übrigen Zutaten zu einem Burger aufschichten. Mit dem Straußenfilet beginnen, dann die Zwiebeln, Tomaten und zuletzt die Blauschimmelsoße vorsichtig darübergeben. Mit Rucola garnieren.

BLAUSCHIMMELSOSSE:
250 g zerkrümelter Blauschimmelkäse
60 g weiche Butter
2 EL süßer Weißwein
2 TL frische Minze, gehackt
1 TL frische Rosmarinnadeln
2 TL frischer Oregano, gehackt
100 g Crème Fraîche oder Sauerrahm
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:
Käse und Butter in einer Schüssel (am besten mit einem Elektromixer) zu einer glatten und cremigen Masse verrühren. Dann den Wein und die Kräuter unter die Masse rühren, und die Crème Fraîche unterheben. Nach Geschmack würzen.

ROOSTERKOEK:
1 kg Mehl
1 TL Crème Tartar
1 TL Natron
1 TL Salz
250 g Butterwürfel
250 ml Sauerrahm

ZUBEREITUNG:
Mehl, Natron und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Nun die Butterwürfel der Mehlmischung hinzugeben und mit dem Sauerrahm zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Den Teig circa 1 cm dick ausrollen und in so große Stücke teilen, dass man Teigrollen in Hamburgergröße formen kann. Achtung, der Teig geht während des Backens leicht auf. Mit geringer Hitze auf dem Grill backen.

BRAAITIPP:
Straußenfilets isst man am besten „englisch", da sie beim Durchbraten hart werden; 2-3 Minuten pro Seite reichen aus, abhängig natürlich von der Hitze der Kohle (beim Grill) oder Pfanne beziehungsweise der persönlichen Vorliebe.

WEINTIPP:
Ein Cabernet Sauvignon ist mit seinen reifen Beerenaromen zu diesem Gericht der perfekte Begleiter. Cabernet ist in Südafrika weit verbreitet und ergibt Weine mit gutem Reifepotenzial.