



Straussenmedaillon mit Champignons & Schinken

Zutaten für ca. 4 Personen

- 4 Scheiben Straussenfilet á 160-180g ca. 3cm dick
- Champignons in dünne Scheiben schneiden
- Eine kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
- Ca. 30g gekochter in dünne Streifen geschnittener Schinken
- 1 gestr. TL Tomatenmark
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer, Butterschmalz für die Pfanne

In die Pfanne Butterschmalz geben und Filet von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in der Pfanne andünsten und die Champignons dazu geben. Dann den Schinken mit in die Pfanne geben und alles zusammen kurz anbraten. Tomatenmark hinzufügen. Die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen. Das Fleisch wieder mit in die Pfanne geben und erhitzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack würzen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Beilagen:

Dazu passen sehr gut Nudeln vom Straußenei und ein frischer Salat.