

# Straussenfilet mit Morcheln und grünem Spargel bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

600 gr Straussenfilet, 100 gr frische Morcheln, 1 Zwiebel, Butter, 2 cl Cognac, 2 dl braune Sauce, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz, 1 Bund grüner Spargel, Pfeffer, Mehl, 2 dl Schlagrahm.

## Die Zubereitung:

Zwiebel hacken und in Butter andünsten. Die Morchel waschen, in Streifen schneiden und zur Zwiebel geben. 2 Minuten mitdünsten, mit dem Cognac ablöschen und einkochen lassen. Die braune Sauce hinzugeben, mit wenig Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und warm stellen. Den Spargel schälen und in sprudelndem Wasser mit Salz und etwas Butter 8 bis 10 Minuten kochen (al dente). Dann aus dem Wasser nehmen und warm stellen. Das Straussenfilet in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden, mit Salz und etwas Pfeffer würzen und leicht mit etwas Mehl bestäuben. Ein grosse Bratpfanne stark erhitzen, das Fleisch darin in kleinen Portionen anbraten und anschließend zur Sauce geben. Diese darf nicht mehr aufgekochen. Am Schluss den geschlagenen Obers unter die Sauce ziehen. Gutes Gelingen!