

Straußenfilet "New Orleans" auf Toast

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Straußenfilet (8 Scheiben je 50 g)
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche, benötigt werden 8 Hälften
1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen
200 g Brie
8 Scheiben Toast
Salz
Pfeffer
2 EL Öl

Zubereitung:

Acht Scheiben Toast vortoasten, die Odenwald Pfirsiche und Odenwald Schattenmorellen im Sieb abtropfen lassen. Käse in acht Scheiben schneiden.

In der mit Öl erhitzten Pfanne Straußenfilets von beiden Seiten ca. zwei Minuten anbraten, herausnehmen und unter Alufolie warmstellen.

In der Pfanne Odenwald Pfirsiche anbraten, bis sie leicht angebräunt (karamellisiert) sind. Dazu die Odenwald Schattenmorellen geben und 2-3 Mal herumschwenken.

Legen Sie auf die vorbereiteten Toastscheiben die Straußenfilets, darauf die karamellisierten Pfirsiche und darüber den Brie. Das Ganze im Ofen mit Oberhitze gratinieren.

Anrichten der Teller: Toast aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller legen und mit Odenwald Schattenmorellen umlegen.

Zu den Straußenfilets passt sehr gut eine Komposition aus verschiedenen Blattsalaten.

Zubereitungszeit ca. 20-25 Minuten

Tipp:

Anstatt Straußenfilet können Sie auch Schweinelendchen oder Rinderfilet verwenden.



Guten Appetit!