

CARPACCIO



Zutaten für 4 Personen:

200g Straußen-Steakfleisch, 3 Eßl. Balsamicoessig, 4 Eßl. Olivenöl, Meersalz, Pfeffer frisch gemahlen, ca. 100g Blattsalat (Rucola, Radicchio, Lollo rosso, Frisee) 1 Becher Crème fraiche, Kräutersalz, 1 Teel. Dijonsenf, 2 Eßl. grüne Pfefferkörner mit etwas Saft, frisch gehobelter Parmesan.

Fleisch im ganzen Stück im Tiefkühler ca. 4 Stunden anfrieren lassen damit es schnittfest wird. Teller mit Meersalz zart bestreuen. Das Fleisch mit Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und fächerförmig auflegen - nochmals zart salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Crème fraiche mit grünem Pfeffer und Gewürzen abrühren und beim Anrichten neben das Fleisch geben. Salat zu kleinen Bouquets formen und neben dem Fleisch anrichten. Olivenöl und Balsamicoessig mit Löffel verrühren und das Fleisch damit zart beträufeln und mit Parmesanflocken belegen. Restliche Ölmarinade über die Salatbouquets geben. Beilagen: Weißbrot, Baguette, Toast, Knoblauchtoast, Bauernbrot

STEAK



Zutaten für 4 Personen:

4 Straußen Filetsteaks á ca. 200g, 2 Mango, Sambal Oelek, Maiskolben Zwiebel, Grüner Pfeffer, Butter

Fett in der Pfanne stark erhitzen und Straußen Filetsteaks auf jeder Seite ca. 2 min. anbraten. Dazu eine besonders leichte Sauce aus Mangopüree, interessant gewürzt mit Zwiebel, Sambal Oelek, grünen Pfefferkörnern, mit frischer Butter aufschlagen. Filetsteak rosa gebraten mit Mangopüree und Mangospalten anrichten. Beilagen: grüne Pfeffersauce, Kartoffel, Kroketten.

GRILLMEDAILLONS

Zutaten für 4 Personen:

4 Straußen Filetsteaks á ca. 200g, 4 Eßl. Pfefferkörner (5 Sorten) 1 Teel. Butter, Senf 1/4 Obers, 2 Eßl. Cognac, Salz

Steaks salzen, Pfeffermischung gut eindrücken. In einer Pfanne Butter zerlassen und beidseitig 2 min. scharf anbraten, herausnehmen und warmstellen. In dieselbe Pfanne Senf geben, mit Fleischsaft und Obers vermischen. Einkochen lassen bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Beilagen: Gebackene Kartoffelscheiben, Birnenhälfte mit Preiselbeeren.



ROULADE



Zutaten für 4 Personen:

4 Straußen Steak für Roulade, ca. 200g feines Brät, frische Kräuter, Salz, Pfeffer 40g Fett, 120g Röstgemüse, 1 Eßl. Tomatenmark, 25g Mehl, Rotwein, Brühe

Fleischscheiben flach auslegen, Kräuter hacken und mit dem Brät vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Brät auf die Fleischscheiben streichen. Die Scheiben leicht umschlagen, zusammenrollen und mit Küchengarn umbinden. Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett scharf anbraten. Im Topf Röstgemüse bräunen, angebratene Rouladen und Tomatenmark zugeben, alles zusammen noch etwas durchrösten, danach mit Mehl bestäuben, behutsam verrühren, mit Rotwein ablöschen, Rouladen mit Brühe bedecken und aufkochen. Topf verschließen und bei mäßiger Hitze dünsten lassen, ab und zu wenden, gegebenenfalls Flüssigkeit zusetzen. Rouladen warm stellen, Fond passieren, aufkochen, vielleicht etwas reduzieren, abschmecken. Beilagen: Semmelknödel, grüne Nudel, Erdäpfelpüree und Grilltomaten.

STRAUSSENLAND GÄRTNER
ZUCHT - BRUT EIER - KÜCKEN
AUFZUCHT - JUNGTIERE - ZUCHTTIERE - FLEISCH - LEDER - FEDERN

Unsere Führungen für Privatpersonen
finden von Anfang April bis Ende Oktober
jeden Samstag, Sonn- und Feiertag statt.

Zusätzlich jeden Donnerstag im Juli und August. Beginn um 14:00 Uhr.

A-3562 Schönberg, Mollandser Straße 9 • Tel.: 02733/8224 Fax: DW 4
e-mail: gaertner@straussenland.at • internet: www.straussenland.at

STRAUSSENLAND  GÄRTNER

Kulinarische Köstlichkeiten aus österr. Straußenfleisch

... das Fleisch des 21. Jahrhunderts



STRAUSSENNÜSSCHEN in Balsamico - Honigsauce

Zutaten für 4 Personen:

500g Straußenfilet, Salz, Pfeffer, Thymian, etwas Öl zum Beizen. 30g Bratfett, 1,5 dl braune Saucenbasis, 1 dl Obers, 1 Teel. Honig, 2 Teel. Balsamicoessig.

Fleisch in 8 Stücke schneiden, mit Thymian, Pfeffer, Öl beizen. Fleischstücke scharf anbraten. Bratpfanne mit brauner Sauce und Obers ablöschen und Bratenrückstände aufkochen, mit Balsamicoessig und Honig würzig abschmecken - mixen. Fleischstücke auf die Sauce aufsetzen - nicht übergießen! Beilagen: Erdäpfellaibchen, Nudelgerichte, Gemüse.



Feines österr. Straußenfleisch aus dem Straußenland

Die gesunde Rotfleischalternative mit exquisitem feinen Geschmack macht Straußenfleisch zu einem gesuchten Produkt für gesundheitsbewusste Geniesser. Es enthält fast kein Fett und wenig Cholesterin. Die Garzeiten sind sehr kurz. Schon deshalb liegt es richtig im Trend für schnelle, natürlich leichte Ernährung und abwechslungsreiche Gerichte.

Das unvergleichlich zarte - bis zu 28 Tage gereifte Fleisch ist qualitativ mit den Filetstücken von Rind und Wild vergleichbar. Es eignet sich vorzüglich für die Zubereitung von jeder Art von Steak, aber auch paniert auf Wiener Art, als Geschnetzeltes, Roularde, chinesische Pfanne, als Schmorbraten, sowie besonders Roast vom Strauß, Spieße, gegrilltes Filet, BBQ, für kreative „a la minute“ Gerichte und nicht zu vergessen: als Fondue!

Straußenfleisch ist daher die einzigartige Alternative für Feinschmecker und auch für die Diätküche!

Unsere Strauße werden seit 1993 auf dem Straußenland der Familie Gärtner in Schönberg im Kamptal gezüchtet und auf ca. 20 ha großem Grünlandareal betreut. Zuerst wegen des zunehmenden Interesses der Touristen, der beliebten Federn und der imposanten 1 bis 2 kg schweren Eier, die als Spezialität -Eierspeise und Straußeneierlikör - vermarktet werden. Inzwischen jedoch vor allem wegen ihres außergewöhnlichen Fleisches, das von den mächtigen Keulen stammt.

Beim Braten vom Straußenfleisch gibt es einige Regeln, die man unbedingt berücksichtigen soll:

- Große Fleischstücke eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, bei kleinen Stücken (Filets, Steaks) reicht eine Viertelstunde.
- Wie bei rotem Fleisch üblich, soll auch das Fleisch am besten mit wenig Fett, Öl, bei starker Hitze scharf angebraten werden.
- Bitte beachte Sie genau die angegebenen Bratzeiten und Temperaturen:
Bei einem dicken Stück rechnet man nach dem scharfen Anbraten 15 min. pro 500g im Backofen bei 180 Grad Celsius - Thermostat Stufe 6.
Bei einem Steak (3cm dick) in der Pfanne rechnet man bei starker Hitze 2 Minuten für jede Seite. Das Straußenfleisch soll generell leicht rosa serviert werden.
- Beim Braten im Backofen das Fleisch mehrmals mit dem Bratensaft begießen.
- Das Fleisch niemals anstechen!
- Das Fleisch bei mäßiger Wärme ruhen lassen: 10 Minuten bei Steaks oder Filets, 20 Minuten bei dicken Stücken.
- Auf vorgewärmten Tellern oder Platten servieren.

ETOSHAPFANNE



Zutaten für 4 Personen:

500g Straußen - Geschnetzeltes, 4 EBl. Speiseöl, Zwiebel, 1 Knoblauchzehe gehackt, 250g Champignons geschn., 100g Mandelsplitter, 80g Butter, 1/4 Obers, 2 EBl. Weinbrand, 2 EBl. Basilikum fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, etwas Sojasauce.

Als erstes die Mandeln mit der Butter in einer Pfanne goldgelb anrösten. Öl in einer Gußeisenpfanne stark erhitzen und Fleischstreifen kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen. Das Fleisch und den mittlerweile gebildeten Bratensaft aus der Pfanne nehmen. Danach Butter in die Pfanne geben und den Knoblauch und die Zwiebel darin leicht anbräunen. Die geschnittenen Champignons untermischen und ca. 10 min. rösten lassen. Die Sauce mit dem Weinbrand, einen Spritzer Sojasauce und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit dem Bratensaft wieder zugeben und ca. 2/3 der angerösteten Mandeln in das Gericht einrühren. Alles nochmals erhitzen. Vor dem Servieren die restlichen Mandeln sowie das Basilikum über die Etoshapfanne streuen.
Beilagen: Reis, Kroketten, Pommes Frites oder Spätzle, und gemischter Salat.

STRAUSSENSCHNITZEL

Straußen Filet gebacken nach Wiener Art



Zubereitung wie „Wiener Schnitzel“ mit Salat und Sauce Tartare

STRAUSSENPFEFFER



Zutaten für 4 Personen:

700g Straußen - Geschnetzeltes 1 Teel. Maizena oder Mehl
50g Olivenöl, kaltgepresst 1/4 Sauerrahm, Crème fraiche
150g Röstgemüse (Karotten, Petersilwurzel, Sellerie, Zwiebel) 1 Teel Senf, 2 EBl. Preiselbeeren
80g Selchspeck, 1 dl Rotwein, Salz, Pfeffer, Wacholder, Thymian, Lorbeerblatt, Majoran, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Zitronen und Orangenschale.
6 dl Suppe oder brauner Fond

Fleisch in Ragoutgröße schneiden, Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Fleisch gut anrösten, im Bratfett das Röstgemüse und den Speck rösten, tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Suppe oder Fond aufgießen, damit das Fleisch bedeckt ist, würzen und zugedeckt weichdünsten. Nach dem Weichwerden das Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce mit Senf, Preiselbeeren und Mehl-Obersmischung ergänzen. Auf ca. 3 dl Gesamtmenge auffüllen, nochmals aufkochen und passieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer betonen, danach nochmals durchmischen und über das Fleisch gießen.
Beilagen: Semmelknödel, Spätzle, Teigwaren, Erdäpfelknudeln
Birnenkompott mit Preiselbeeren, geröstete Eierschwammerl oder andere Pilze.

CHINAPFANNE



Zutaten für 4 Personen:

400g Straußen - Geschnetzeltes 1 kleine Zwiebel in Scheiben
1 EBl. Kartoffel- oder Maisstärke geschnitten, Bambussprossen,
40g getrocknete Shiitakepilze Sojakeimlinge, 2 EBl. Sesamöl,
2 EBl. dunkle Sojasauce 5 EBl. Hühnerbrühe, Salz,
je 50g frische Karotten, Sellerie, Pfeffer, etwas Sojasauce.
Lauchstreifen und Broccoli.

Straußenfleisch in dünne Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce würzen, mit Stärke bestäuben. Sesamöl im Wok oder beschichteter Pfanne erhitzen und Fleisch ca. 2 Minuten scharf anbraten. Fleisch an den Rand schieben und Gemüsestreifen, eingeweichte Pilze, Zwiebelscheiben, Sojakeimlinge und Bambussprossen hinzufügen. Unter Zugabe von Hühnerbrühe und Sojasauce das Gemüse garen. Danach Fleischstreifen untermischen und nach Bedarf mit Chinawürze abschmecken.
Beilagen: Reis, chinesische Eiernudeln oder Glasnudeln.