

Kulinarium am 17. Mai 2017

Rund ums Straußenei

Straußenspiegelei
mit Blattspinat, Pinienkernen,
Trüffel, Steinchampignons
und Ruccola

**

Gebratene Spargelspitzen
in Straußensabayone
mit Wildkräutersalat

**

Straußeneispätzle
mit Straußensteak
und Gemüse

**

Straußeneiwaffeln und Straußeneierlikör
mit Erdbeer/Mangoragout
und Mangoeis

**Straußenspiegelei mit Blattspinat, Pinienkernen, Trüffel,
Steinchampignons und Ruccola**

Zur Vorbereitung für das Straußenspiegelei Blattspinat blanchieren und in kleine Stücke schneiden.

Kräuter wie z.B. Blatt Petersilie, Basilikum, Oregano und Zitronenthymian fein wiegen. Pinienkerne kurz anrösten.

Steinchampignons in kleine Würfel schneiden und kurz scharf anbraten (nicht würzen, damit sie kein Wasser ziehen).

Straußenei mit Hilfe eines Seitenschneiders öffnen.

Eine Pfanne, die groß genug ist, mit Deckel bereitstellen.

Die Pfanne leicht erhitzen und mit Sonnenblumenöl ausfetten.

Jetzt das Straußenei vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen.

Den Garvorgang bei milder Hitze beginnen.

Nun auf das Eiweiß die vorbereiteten Zutaten verteilen und den Deckel aufsetzen.

Das Straußenei gleich einem Hühnerei braten.

Wenn der Dotter gestockt hat, das Spiegelei mit frischem Trüffel und klein geschnittenem Ruccola bestreuen.

In Stücke teilen und servieren.

Gebratene Spargelspitzen in Straußensabayone mit Wildkräutersalat

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl nur solange anbraten, dass der Spargel noch Biss hat. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Angemachten Wildkräutersalat auf einen Teller drapieren und mit den Spargelstücken umlegen.

Für die Straußeneisabayone Straußeneigelb mit Wermut, Weißwein, Honig, Salz und Pfeffer im warmen Wasserbad schaumig schlagen.

Die Sabayone über die Spargel nappieren und mit Hornveilchen garniert servieren.

Straußeneispätzle mit Straußensteak und Gemüse

Straußensteakfleisch, am Stück, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und anbraten bis das Fleisch Farbe genommen hat und die Poren geschlossen sind.

Anschließend im Backofen bei 80°C Umluft solange garen bis eine Kerntemperatur von 57°C erreicht ist.

Für die Straußeneierspätzle Straußenvollei mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Drittel feinem Grieß und zwei Drittel Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig etwas ruhen lassen bevor er dann mit Hilfe einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser eingedrückt wird.

Den Fleischsaft des Straußenbratens mit einer vorbereiteten braunen Grundsoße aufkochen.

Nun alles zusammen auf einem Teller mit Gemüse nach Wahl anrichten und servieren.

Straußeneiwaffeln und Straußeneierlikör mit Erdbeer/Mangoragout und Mangoeis

Für die Straußeneiwaffeln 150 g Zucker und 150 ml Straußenvollei schaumig schlagen, dann 100 g weiche Butter unterrühren.

Jetzt abwechselnd 250 g Mehl und $\frac{1}{2}$ l Milch dazugeben.

Solange rühren bis eine glatte Masse entstanden ist.

Die Waffeln im Waffeleisen ausbacken.

Erdbeeren und frische Mango in kleine Würfel schneiden und mit Mangofleisch, das mit Puderzucker püriert wurde, vermengen.

Für den Straußeneierlikör 0,2 l Straußeneigelb mit 250 g Puderzucker schaumig schlagen.

375 ml süße Sahne, sowie ein Päckchen Vanillezucker hinzugeben.

Den Eierlikör nun mit wahlweise 250 ml Rum, Cognac, Grand Marnier oder auch Amaretto finishen.

Nun alles schön anrichten und mit einem Mangoeis, garniert mit frischer Minze, servieren.