

# Chefkoch-Rezept

Straußenfilet mit Wirsing  
im Schokoladencrêpe und  
gebratenen Steinpilzen

SCALA  
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch  
Christian Hempfe  
[www.scala-jena.de](http://www.scala-jena.de)

## Zutaten:

4 Filetstücken vom Strauß á 60 g  
½ kleiner Wirsingkopf  
40 g Mehl | 20 g Zucker  
40 g Butter  
250 ml Milch  
200 g Steinpilze  
50 g Cranberries  
20 ml Cranberrysaft  
100 ml Wildjus (im Fachhandel erhältlich)  
Salz | Pfeffer | Muskat  
Pflanzenöl | Blatt Petersilie zum Dekorieren

## Zutaten für den Crêpeteig:

150 ml Milch | 60 g Mehl  
2 Eier | 2 EL Kakaopulver

## Zubereitung Crêpe:

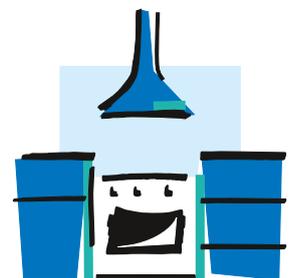
- Mehl und Kakao in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden
- ein Drittel der Milch, die Eier und eine Prise Salz dazu geben
- behutsam zu einem Teig verrühren und die restliche Milch unterrühren
- den Teig mit einem Tuch bedecken und 30 Min. ruhen lassen
- Öl in einer Pfanne (Ø 20 cm) erhitzen und 2-3 EL der Teigmasse breitlaufen lassen und von beiden Seiten ausbacken

## Zubereitung Béchamelcrème:

- Butter in einem Topf erhitzen aber nicht bräunen
- Mehl mit einem Schneebesen in die Butter einrühren und kurz anschwitzen aber nicht Farbe nehmen lassen
- Milch unter Rühren zugeben. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und unter Rühren kurz aufkochen lassen damit der Mehlgeschmack verschwindet und abkühlen lassen

## Zubereitung Straußenfilet:

- den Wirsing in kleine Rauten schneiden (ca. 0,5 cm) und im kochenden Salzwasser kurz bissfest blanchieren
- gut abtropfen lassen und unter die Béchamelcrème rühren
- die Filets vom Strauß kurz in Pflanzenöl anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne herausnehmen und mit Küchenpapier abtupfen
- einen Crêpe nehmen, 2-3 EL der Wirsingmasse auf dem Crêpe verteilen und das Filet darauf legen
- das ganze zusammenrollen und dann fest in Klarsichtfolie einrollen, beide Enden zusammenbinden
- die Roulade in ein 80°C heißes Wasserbad geben und ca. 18 Min. ziehen lassen
- in der Zwischenzeit die Pilze in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl scharf anbraten, mit Salz & Pfeffer würzen
- in einem kleinen Topf den Zucker karamellisieren, Cranberries dazugeben und mit dem Cranberrysaft ablöschen
- kurz aufkochen lassen und mit etwas kalter Butter abbinden
- Pilze auf dem Teller verteilen und die Cranberries darüber setzen
- den Wildjus mit einem Löffel auf dem Teller saucieren
- die Folie von der Straußen-Roulade entfernen, halbieren, auf die Pilze setzen und mit Blatt Petersilie dekorieren



Peter Persch  
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra  
Telefon 056 53 91 94 90  
[www.persch-die-kueche.de](http://www.persch-die-kueche.de)

*Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!*