

Lachsbrötchen (4 Personen)



- Knoblauchbutter:**
 100 g weiche Butter
 1 Esslöffel Sardellenpaste
 1 Esslöffel Zitronensaft
 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
 Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-Pfeffer
- 1 Pariserbrot, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben
 geschnitten (ca. 500 g)
- 12 Scheiben geräucherter Lachs
 1 Schale Kresse
 80 g Emmentaler SWITZERLAND, grob geraffelt
 1 Limone oder Zitrone, in Scheiben geschnitten

Die Butter mit Sardellenpaste und Zitronensaft sehr schaumig schlagen. Den Knoblauch darunterziehen und das Ganze würzen. Die Brotscheiben beidseitig dünn mit Knoblauchbutter bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit je einer Scheibe Lachs und Kresse belegen. Den Emmentaler SWITZERLAND darüber verteilen und mit einer Limonenscheibe garnieren.

Straussenfilet mit Tilsiter-Kruste

Zeitaufwand: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

8	Straussenfilet à ca. 70 gr
wenig	Salz
wenig	Zitronenpfeffer
40 gr	Bratbutter
1 Zweig	Rosmarin gehackt
10 gr	Petersilie gehackt
100 gr	Tilsiter rot, gerieben
30 gr	Paniermehl
1/2	Zitronenschale, fein gerieben
1	Eigelb
50 gr	Butter
1 dl	kräftiger Bratenjus
4 Port.	Wildreis
4 Port.	Gemüse

Zubereitung

Filet mit Salz und etwas Zitronenpfeffer würzen und in Bratbutter rosa braten, danach in eine ofenfeste Form legen. Geriebener Tilsiter, Rosmarin, Salbei, Paniermehl, Zitronenschale, Eigelb, lauwarmer Butter und etwas Zitronenpfeffer zusammengeben und gut mischen. Nun die Oberseite der Filets damit bestreichen. In der Zwischenzeit Wildreis und Gemüse vorbereiten. Filets im vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Mit den Beilagen anrichten und den heißen Bratenjus separat reichen.

