

Strutstournedos med fetasmör

Tillbehören kan förberedas och sedan är det bara att steka köttet. Ev kan det brynas i förväg och sedan stekas färdigt 15-20 minuter i 175° ugn.

Det här behövs till 8 pers:

8 skivor strutsfilé
8 skivor bacon + tandpetare
2 msk smör
ca 1 tsk salt
4 krm nymald svartpeppar
2 fänkål
2 msk olivolja
4 krm salt
2 msk pressad lime

Paprikapuré:

6 röda paprikor
4 schalottenlökar, hackade
3 vitlöksklyftor, pressad
2 msk olivolja
2 msk tomatpuré
2 tsk sambal oelek eller 1 krm cayennepeppar
1,5 tsk salt

Klyftpotatis:

2 kilo potatis
4 msk smör
2 tsk salt

Aromsmör:

100 g rumsvarmt smör
100 g svensk eller dansk fetaost
2 ask kryddkrasse
1 krm salt

Gör så här:

1. Börja med paprikapurén. Sätt ugnen på 250°. Rosta paprikorna högt uppe i ugnen tills skalet lyft sig och börjat bli svart. Det tar ca 15 min. Vänd dem ett par gånger under tiden. Skala och klyfta potatisen under tiden och sätt in den när paprikorna är färdiga.
2. Stek potatisen i långpanna med smör ca 30 min tills de är gyllenbruna och mjuka. Salta.
3. Låt paprikorna svalna och dra sedan av skalet, ta bort kärnor, mellanväggar och fäste.
4. Fräs lök och vitlök i olivolja tills den är mjuk. Tillsätt tomatpurén och låt den fräsa med en stund.
5. Kör detta och de urkärnade paprikorna i mixer eller matberedare till en slät sås. Smaka av med sambal oelek och salt.
6. Blanda smör och fetaost.
7. Klipp i hälften av kryddkrassen och spara resten till dekoration. Smaka av med salt. Forma till åtta kulor och ställ kallt.
8. Fräs fänkålen i olivolja tills den är nätt och jämnt mjuk. Smaka av med ca 2 krm salt och 1 msk pressad lime.
9. Linda runt en skiva bacon om köttet. Fäst med tandpetare. Bryn runt om. Salta och peppra. Efterstek sedan 4-5 min på var sida på medelstark värme tills köttet är rosa inuti (det ska inte vara blodigt). Innertemperaturen är då ca 65°. Låt köttet vila en stund under folie.
10. Värm under tiden paprikapurén och fänkålen. Lägg upp och servera.

Tillagning av strutskött

Visst är det lite konstigt att man i butikerna inte vet hur nyheterna smakar eller används. Allt om Mat hade en artikel om struts i nr 6/97. Eftersom många frågar om struts kommer här grundregler för tillagningen. Strutskött har en neutral smak. Den kan lagas efter de flesta recept där mörkt nötkött ingår, oavsett om det skall tillagas i stekpanna, på grillen eller i ugnen. Vi rekommenderar en innertemperatur på 65°. Då är köttet rosa och man kan vara säker på att inga ev bakterier finns kvar. När temperaturen är uppnådd låter man köttet stå och vila under folie. Temperaturen kommer att stiga ytterligare några grader. Köttet ska varken vara blodigt eller helt genomstekt.