

Boeuf Stroganoff mit Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

300 g Rinderfiletspitzen	300 g Kartoffeln	1 Möhre
60 g Champignons	1 Zwiebel	5 Gewürzgurken
1 unbehandelte Zitrone	1 EL Mehl	2 EL Speisestärke
2 EL Butter	100 ml saure Sahne	100 ml Gemüsefond
3 EL Rapsöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Filetspitzen in zentimeterdicke Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Anschließend die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel im verbliebenen Fett der Pfanne anrösten. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Champignons mit Salz und einem Esslöffel Zitronensaft würzen, hinzufügen und anbraten. Den Gemüsefond dazu geben und aufkochen lassen. Die saure Sahne mit dem Mehl und dem Paprikapulver verrühren und zu der Soße geben. Die Gewürzgurken ebenfalls hinzufügen und aufkochen lassen. Die Filetspitzen unterrühren und anschließend nicht mehr kochen lassen. Die Kartoffeln und die Möhre reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke und die Butter dazu geben und verrühren. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin etwa zehn Minuten von beiden Seiten knusprig ausbacken. Das Boeuf-Stroganoff mit den Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Gudrun Gerstgrasser am 19. August 2010