

Dreierlei Filet-Streifen a la Stroganoff

Für 2 Personen

1 Rinderfilet, a 150 g	1 Schweinefilet, a 150 g	1 Lammfilet, a 150 g
4 Kartoffeln	2 Tomaten	125 g Champignons
2 Gewürzgurken	2 Schalotten	1 Zitrone
1 Bund Rucola	1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss
100 g Butter	250 ml saure Sahne	1 TL Senf
100 ml Milch	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Rucola ebenfalls hacken. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken würfeln. Die verschiedenen Filets waschen, trocken tupfen und in nicht zu feine Streifen schneiden. Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen scharf anbraten. Butter mit etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Schalotten hinzufügen und diese glasig werden lassen. Die Champignons dazugeben. Anschließend den Sud aus der ersten Pfanne, die Sahne, Senf und den Saft aus einer halben Zitrone hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten- und Gurkenwürfel dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Abschließend die Filets hinzufügen. Die Kartoffeln mit fünfzig Gramm Butter und der Milch stampfen. Ein bisschen Muskat einreiben und mit Salz würzen. Den Rucola unterrühren. Die Filets und den Kartoffel-Stampf auf einem Teller anrichten und servieren.

Renate Hertig am 21. Dezember 2010