

Boeuf Stroganoff mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	200 g Kartoffeln, fest	50 g Champignons
100 g Rote Bete	1 Gewürzgurke	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g Emmentaler
1 Ei	1 TL Puderzucker	150 g saure Sahne
150 g Crème double	1 TL Senf	1 TL Tomatenmark
3 EL Butterschmalz	1 EL eingelegte Kapern	4 cl Wodka
100 ml Rinderfond	4 cl Cognac	Olivenöl, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben und beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gewürzgurke schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, auch die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Puderzucker darin karamellisieren. Etwas Butterschmalz, die Zwiebeln sowie den Knoblauch in die Pfanne geben und glasig anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark und den Senf dazugeben und mit anrösten. Die Pilze dazugeben und auch kurz anschwitzen. Sobald die Pilze anfangen Wasser zu ziehen, etwas von dem Rinderfond zugießen und die Hitze reduzieren. Alles mit der sauren Sahne und der Crème double abbinden. Die Gurkenstreifen sowie die Kapern mit in die Pfanne geben und ziehen lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben und zugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Wodka und Cognac unterziehen und alles köcheln lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Rest vom Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz und scharf darin anbraten. Das angebratene Rinderfilet in Streifen schneiden und zusammen mit der roten Beete zu dem Gemüse geben. Die Kartoffelmasse in einem Sieb abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben. Das Ei und den Emmentaler unter die Kartoffeln geben und mit Pfeffer, Salz und dem Muskat würzen. Reichlich Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse zu Rösti formen und in der Pfanne ausbacken. Das Boeuf Stroganoff zusammen mit den Kartoffelrösti auf einem Teller anrichten und servieren.

Thomas Kuhnt am 29. November 2012