

Beef Stew mit Stilton-Klößchen

Für zwei Personen

500 g Rinderfilet	1 Zwiebel	2 Möhren
100 g braune Champignons	3 geräucherte Knoblauchzehen	25 g gemahlene Walnüsse
1 Bund Blatt Petersilie	1 Lorbeerblatt	60 g Rindertalg
1 TL Salz	130 g Mehl	1 TL Backpulver
3 EL Rinderfett	50 g Butter	200 g Stilton
200 ml Kilkenny-Bier	1 l Rinderfond	1 TL Maciusblüte
1 TL schwarzer Pfeffer	Öl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Ein viertel Teelöffel Maciusblüte, ein viertel Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, ein viertel Teelöffel Salz und ein Teelöffel Mehl mischen und das Fleisch darin wenden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl und die Hälfte der Butter erhitzen. Die Filetwürfel hinzufügen und von allen Seiten braun anbraten. Anschließend das Fleisch der Pfanne entnehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen, wobei das Fett in der Pfanne belassen wird. Die braunen Champignons putzen und vierteln. Die Möhren schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In der abgekühlten Pfanne die Champignons, die Möhren und die Zwiebel mit den restlichen 25 Gramm Butter für drei Minuten unter Rühren anrösten. Die Hälfte der Blatt Petersilie waschen, trocken schütteln und mit einem Teelöffel Mehl dem Gemüse in der Pfanne hinzufügen. Nach weiteren zwei Minuten das Kilkenny-Bier hinzufügen, kurz aufkochen lassen und das Lorbeerblatt und einen Liter Rinderfond hinzufügen. Nach nochmaligem Aufkochen die Filetwürfel hinzufügen, abdecken und für 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen lassen. In eine Schüssel 120 Gramm Mehl sieben und das Rindertalg dazugeben. Die restliche Blatt Petersilie und eine Prise Salz unterheben. Den Stilton raspeln und gemeinsam mit den gemahlene Walnüssen in den Klößchenteig untermischen. Per Hand murmelgroße Klößchen formen und auf ein Backpapier platzieren. Die Stilton-Klößchen zum Stew hinzufügen und mit kochen lassen. Das Beef Stew mit den Stilton-Klößchen auf einem Teller anrichten.

Katja Marsell am 15. April 2013