

Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

300 g Filetspitzen vom Rind	250 g Zwiebeln	1 Zitrone
100 ml Kalbsfond	150 ml saure Sahne	1 EL Dijon-Senf
20 ml Weinbrand	1 Bund Estragon	1 Bund Petersilie
3 EL Butterschmalz		

Für die Spätzle:

250 g Mehl	1 Ei	1 EL feines Pflanzenöl
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete	2 Cherry-Tomaten	50 ml milder Balsamico
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Wasabi-Joghurt:

100 ml Joghurt	1 TL Wasabi-Paste	2 Zweige Petersilie
----------------	-------------------	---------------------

Für die Garnitur:

2 Gewürzgurken	10 ml Wodka
----------------	-------------

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch in ein Zentimeter dicke Streifen schneiden und mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zunächst Fleisch scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und Zwiebeln in derselben Pfanne anschwitzen. Saure Sahne mit Senf vermengen und mit ein wenig Fond glattrühren. Zwiebeln mit Fond ablöschen und anschließend Saure Sahne und Weinbrand dazugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Kräuter hacken und mit dem Fleisch unterheben.

Für die Spätzle aus Mehl, Öl und 150 Milliliter Wasser einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein wenig Abrieb von der Muskatnuss dazugeben und Teig außerdem mit etwas Salz würzen. Teig über Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Steigen Spätzle auf, sind sie fertig und können abgeschöpft werden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für das Carpaccio Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller verteilen. Scheiben mit Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und Balsamico marinieren. Joghurt mit Wasabi vermengen und mit Salz würzen. Anschließend über das Carpaccio geben. Petersilienblätter vom Stiel abzupfen, fein hacken und das Carpaccio damit garnieren.

Für die Garnitur Tomaten halbieren und Gewürzgurke fächerig aufschneiden. Kräuter für das Boeuf Stroganoff hacken.

Das Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten, mit den Kräutern, Tomaten und Gewürzgurken garnieren und servieren.

Michael Schmid am 04. November 2015