

Stroganoff 2.0, Champignons, Rote Bete, Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet, à 400 g	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1 cm Ingwer	1 EL Rapsöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Meerrettich-Gelee:

2 EL frischer Meerrettich	50 ml Milch	45 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 EL saure Sahne	1 Muskatnuss
3 g Agar-Agar	Zucker	

Für die Champignons:

100 g Champignons	1 Schalotte	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Kugeln vorgegarte Rote-Bete	125 ml Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
gemahlener Kümmel	Chili	Salz

Für das Kartoffelstroh:

1 große festk. Kartoffeln	2 l Frittier-Öl
---------------------------	-----------------

Für die Sauce:

1 Schalotte	50 g Champignons	25 g Speck
50 ml Branntwein	125 ml Kalbsjus	25 ml Gurkenwasser
50 ml Sahne	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 Essiggurken	1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Shiso-Kresse
---------------	------------------------	-----------------------

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet parieren, in vier Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben und 30 Minuten garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter, einem Zweig Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer kurz nachbraten.

Für das Gelee Milch und Sahne im Topf aufkochen. Meerrettich und mit Zucker, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren Agar-Agar zufügen. Anschließend Mischung kalt stellen. Gelierte Masse mit Stabmixer pürieren und mit Crème fraîche und saurer Sahne verfeinern. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Zweierlei vom Champignon vier Pilze mit Trüffelhobel fein hobeln. Auf ein Backblech legen und im Backofen 30 Minuten trocknen lassen, bis Chips entstehen, mit Salz abschmecken. Rest der Pilze vierteln und in einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten, Schalotten abziehen, klein hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt gehackte Petersilie untermischen.

Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren, mit Speisestärke abbinden. Aus der Roten Bete mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und diese in der Saft-Reduktion glasieren, mit Salz, Kümmel und Chili abschmecken.

Für die Sauce Schalotten abziehen und fein hacken. Pilze und Speck ebenfalls hacken. Alles in einem Topf mit Rapsöl anbraten, mit Branntwein ablöschen und mit Kalbsjus und Gurkenwasser auffüllen. Sauce reduzieren lassen, durch ein Sieb passieren und Senf und Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh Kartoffeln schälen, in feine Scheiben und anschließend in feine Stifte schneiden. Stifte in der Fritteuse knusprig, goldbraun frittieren. Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit gewürfelten Essiggurken und Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 16. November 2015