

Whisky-Geschnetzeltes, würzige Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

2 dünne Rinderfilets a 150 g	40 ml Whisky	Bratbutter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 EL Worcestershire Sauce
1 Zweig Rosmarin	200 ml Rinderfond	70 ml Crème-fraîche
rosenscharfes Paprikapulver	Speisestärke	Butter

Für den Kartoffelstampf:

500 g Kartoffeln	200 g Butter	100 ml Milch
50 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für den Rahmwirsing:

50 g Wirsing	50 g Frühstücksspeck	2 Schalotten
200 ml Sahne	Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Diese dann in einem Topf mit gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sie mit einem spitzen Messer durchstechbar sind. Die Kartoffeln abgießen, aber ein wenig Kartoffelwasser im Topf übrig lassen. Milch und Butter dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln stampfen, mit der Flüssigkeit vermengen und etwas Sahne hinzugeben. Für den Rahmwirsing die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen ausschneiden. Die Blätter waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Dann in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Speck und die Schalottenwürfel anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen.

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Nun das Paprikapulver hinzufügen und ein wenig mitschwitzen lassen, die Worcestershire Sauce hinzugeben, mit Rinderfond ablöschen und auf mittlerer Stufe einköcheln lassen. Währenddessen den Rosmarinweig hinzugeben. Wenn die Sauce eingekocht ist, den Zweig entfernen, die Sauce mit etwas Speisestärke binden und die Crème fraîche dazu geben.

Das Rindergeschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen und es in der Bratbutter scharf anbraten. Mit Whisky ablöschen, sofort von der Platte nehmen und flambieren. Das Geschnetzelte anschließend mit der Sauce vermischen.

Das Geschnetzelte mit der Sauce, dem Rahmwirsing und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Tschabold am 07. März 2016