

Boeuf Stroganoff mit Haselnuss-Butter-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 150 g	100 g Champignons	10 Cocktailtomaten
2 große Gewürzgurken	50 ml Gurkenwasser	2 Schalotten
100 g Crème-fraîche	40 ml Cognac	100 ml Rinderfond
2 EL mittelscharfer Senf	1 Zweig Estragon	1 EL Zucker
50 g Butterschmalz	1 TL bunte Pfefferkörner	Salz
Pfeffer		

Für das Haselnuss-Butterspätzle:

2 EL gemahlene Haselnüsse	3 Eier	50 g Butter
200 g Mehl	1 Muskatnuss	1 Prise feines Salz

Für die Haselnuss-Butterspätzle die Eier trennen und mit Mehl und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührer solange verrühren, bis der Teig Blasen schlägt. Die Muskatnuss reiben und mit der geriebenen Muskatnuss abschmecken. Anschließend etwas ruhen lassen.

Für das Boeuf Stroganoff die Sauce vorbereiten. Dazu die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Champignons waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und die Filetspitzen in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen portionsweise darin anbraten und mit dem geschroteten Pfeffer würzen. Die Stücke herausnehmen und in eine Schüssel tun. Estragon zum Aromatisieren obendrauf portionieren und im Backofen bei 80 Grad bis zum Anrichten warmhalten.

In der Pfanne in dem Anbratsud die Schalottenwürfel glasig andünsten. Die Champignonscheiben, Gurkenstreifen und Tomatenhälften dazugeben. Kurz anschwitzen lassen. Senf und Zucker dazugeben und weiter schmoren lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend mit dem Cognac ablöschen und kurz einwirken lassen.

Rinderfond, Gurkenbrühe und Crème fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spätzlemasse mit der Spätzlepresse nach und nach in einen Topf mit sprudelnd heißem Wasser hineindrücken. Gleichzeitig in einer großen Pfanne Butter schmelzen und mit Haselnüssen anrösten. Die abgeschöpften Spätzle dazugeben und anschwemmen. Das Fleisch zur Sauce geben. Boeuf Stroganoff mit Haselnuss-Butterspätzle auf einem Teller anrichten und servieren.

Ute Lange-Ensmann am 07. April 2016