

Boeuf Stroganoff mit selbstgemachten Kroketten

Für zwei Personen

Für das Stroganoff:

1 Rinderfilet à 300 g	100 g Champignons	1 Zwiebel
150 ml Rinderfond	1 TL Tomatenmark	100 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	$\frac{1}{2}$ TL Senf	2 EL Cognac
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gesalzene Butter	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

5 süßsaure Essiggurken	30 g Champignons	100 g saure Sahne
------------------------	------------------	-------------------

Für die Kroketten:

150 g rotschalige Kartoffeln	1 Ei, Eigelb	2 EL Kartoffelstärke
1 EL Mehl	100 g Semmelbrösel	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

Für das Stroganoff:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Die Filetstücke aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten fertig garen. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Fleischpfanne etwas aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Fond, Sahne und Senf dazugeben und zu cremigen Sauce aufrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für die Garnitur:

Die Champignons putzen, halbieren und in einer Grillpfanne mit wenig Öl angrillen.

Die Essiggurken abgießen und in Streifen aufschneiden. Saure Sahne mit einem Handrührgerät cremig anrühren.

Für die Kroketten:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Stärke, Butter und einem Eigelb verkneten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig zu einer etwa 2 cm dicken Rolle verarbeiten. Etwa 5 cm lange Stücke abschneiden. Aus Mehl, dem übrigen Eiweiß und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Teiglinge zunächst in Mehl, dann im Eiweiß und in den Bröseln panieren. Die Kroketten etwa 7 Minuten goldgelb im Fett ausbacken.

Das Boeuf Stroganoff mit selbstgemachten Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 17. Mai 2017