

Boeuf Stroganoff mit Rösti

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 200 g	100 g Champignons	100 g Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ weiß Zwiebel	2 EL Butter	1 EL Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 ml Kalbsfond	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

Für das Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	40 g Butter	Salz
-------------------------	-------------	------

Für die Zitronen-Creme:

250 g Magerquark	150 g Creme Double	1 $\frac{1}{2}$ Zitronen, Abrieb, Saft
1 $\frac{1}{2}$ EL Agavensirup	1 TL Vanillezucker	1 Zweig Minze
Himbeeren		

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit 1 EL Butter erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten gut hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde mit 1 EL Butter andünsten. Kalbsfond dazu gießen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Sahne und Senf vermengen und in die Flüssigkeit geben. Aufkochen, mit Crème Fraîche, Salz und Pfeffer würzen. Gewürzgurken und die Fleischstreifen in die Sauce geben und erwärmen, jedoch nicht mehr kochen.

Für das Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einer Pfanne Butter erhitzen, Kartoffeln salzen und mit einem Esslöffel kleine Fladen in der Pfanne portionieren. Leicht flach andrücken und einige Minuten ohne wenden anbraten. Wenn die Rösti goldbraun angebraten sind, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun anbraten. Vor dem Servieren auf Küchentücher geben und überschüssiges Fett aufsaugen lassen.

Das Filet Stroganoff mit Rösti auf Tellern anrichten und servieren. Marion Bingger Zitronencreme Zutaten für zwei Personen

Für die Zitronen-Creme:

Die Zitronen gründlich unter heißem Wasser waschen und Schale fein abreiben, dabei darauf achten kein Weiß abzureiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Quark und Creme Double vermischen und mit Zitronenschale und -saft, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Zitronencreme bis zum Servieren kalt stellen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur beiseitelegen, Himbeeren waschen. Die Zitronen-Creme in Dessertschälchen anrichten, mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Marion Bingger am 01. Juni 2017