

Rinder-Geschnetzeltes, Rahm-Soße, Möhren, Klößchen

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Rindersteak	1 Schalotte	1 EL Mehl
75 ml trockener Weißwein	250 ml Rinderfond	1 TL Tomatenmark
2 EL Cognac	125 ml Schlagsahne	3 EL grüne Pfefferkörner
1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer	

Für die Möhren:

500 g Fingermöhren, mit Grün	2 EL Honig	2 EL Butter
Salz		

Für die Klößchen:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Milch
70 g Mehl	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz		

Für das Geschnetzelte:

Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen nacheinander kräftig auf beiden Seiten anbraten, auf einen Teller legen, dabei leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen und zugedeckt warmhalten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Zum Bratfett Butter hinzu geben und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben, unterrühren und unter ständigem Umrühren solange schmoren lassen, bis die Mehlschwitze eine goldene Farbe hat. Tomatenmark unterrühren, mit Weißwein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen. Cognac und Sahne einrühren, nochmals aufkochen lassen, anschließend die Sauce ca. 12 Minuten langsam kochen lassen. Zuletzt die grünen Pfefferkörner aus dem Glas hinzugeben und das zur Seite gestellte Fleisch wieder zugeben.

Für die Möhren:

Möhren schälen, dabei ca. 1 cm von dem Grün stehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren zugeben und kurz andünsten. Honig und 2 TL Wasser zugeben und Möhren darin ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz würzen.

Für die Klößchen:

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser gar kochen. Abgießen, abtropfen lassen und fein zerstampfen. Milch, Mehl, Ei und Salz unter den Stampf kneten. Eventuell mehr Mehl nehmen, wenn der Teig kleben sollte. Mit nassen Händen die Masse zu kleinen Knödeln formen und in reichlich siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Klößchen kurz darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und über die Klößchen streuen. Rindergeschnetzeltes mit Rahm-Pfeffersauce, karamellisierten Möhren und Kartoffel-Klößchen auf Tellern anrichten und servieren.

Jacqueline Wüning am 05. Oktober 2017