

Pfifferling-Champignon-Ragout mit Rinder-Filet-Streifen

Für zwei Personen

Für das Ragout:

150 g braune Champignons
100 ml Weißwein
2 EL Mehl
2 TL Paprikapulver

150 g Pfifferlinge
250 ml Sahne
2 Zweige Thymian
2 EL neutrales Öl
1 Schalotte
1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

200 g Rinderfilet
Salz

2 Zweige Rosmarin
Pfeffer
2 EL neutrales Öl

Für den Karotten-Sellerie-Stampf:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
Salz

3 Karotten
Pfeffer
100 g Butter

Für das Ragout:

Die Champignons und Pfifferlinge putzen und vierteln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen und Pilze anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter zu den Pilzen geben. Wein einkochen lassen und Sahne hinzu geben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze reduzieren.

Für das Fleisch:

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fleisch mit Öl, gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. In einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

Für den Karotten-Sellerie-Stampf:

Sellerie und Karotten schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Sellerie und Karotten in einem Topf in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich garen. Wasser abgießen, Butter dazu geben und mit einem Stampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 05. September 2018