

Pilz-Ragout 'Stroganoff Art' mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen:

Für das Pilz-Ragout:

400 g gemischte Pilze	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Silberzwiebeln	4 Cornichons	1 EL kleine Kapern
80 g Crème-fraîche	50 ml Whiskey	2 EL Sonnenblumenöl
4 Stängel glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver	Salz, bunter Pfeffer

Für das Fleisch:

200 g Rinderfilet	Olivenöl	Salz, bunter Pfeffer
-------------------	----------	----------------------

Für den Kartoffelstampf:

250 g Kartoffeln	1 Stück Meerrettich	50 ml Milch
1 EL Butter	1 Muskatnuss Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Limette

Für das Pilz-Ragout:

Eine große Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebelstreifen ohne Fett in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten braten.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Silberzwiebeln und Cornichons in dünne Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter grob hacken und Stängel fein hacken. Anschließend Öl, Knoblauch, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilienstängel und Kapern hinzufügen.

Nach ca. 3 Minuten mit Whiskey ablöschen. Paprikapulver, Crème fraîche und Petersilienblätter unterrühren. Sauce evtl. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Rinderfiletstreifen in heißem Öl anbraten, nochmal in mundgerechte Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die gewürfelten Kartoffeln garkochen und anschließend stampfen. Milch leicht erhitzen und zusammen mit Butter zum Stampf geben. Muskatnuss reiben und 1/2 TL auffangen. Alles nochmal stampfen und mit Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Meerrettich schälen, Enden entfernen, reiben und unter den Stampf heben.

Für die Garnitur:

Limette waschen, trockentupfen, reiben und das Gericht kurz vorm Servieren damit leicht bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Salge am 15. Juni 2020