

Beef Stroganoff mit Knöpfle und Mausöhrchen-Salat

Für zwei Personen

Für das Stroganoff:

200 g Rinderfilet	1 Tomate	50 g braune Champignons
2 Schalotten	1 Limette	1 TL Senf
2 EL Gurkensud-Essig	200 ml Rinderfond	150 g Crème-fraîche
Speisestärke	Zucker	ÖL, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Dill-Gurke	1 Kugel vorgek. Rote Bete	4 Stängel glatte Petersilie
--------------	---------------------------	-----------------------------

Für die Knöpfle:

200 g Mehl	2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL Natron	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Mausohrsalat:

1 Handvoll Feldsalat	1 Kartoffel	1 Ei
1 Schalotte	100 Rapsöl	1 EL Weinessig
50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Senf
Salz	Pfeffer	

Für das Stroganoff:

Die Tomate kreuzförmig einritzen und mit heißem Wasser übergießen, häuten und das Fruchtfleisch klein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, würfeln und in Öl in einer Pfanne andünsten. Tomaten, Champignons, Gurkensud, Senf und Crème Fraîche dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig köcheln lassen. Fond dazu geben und etwas einkochen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Kurz in einer Pfanne in Öl anbraten und erst kurz vor Schluss zur Sauce geben.

Ggf. Sauce mit Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer, Limette und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Gurke und Rote Bete würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Am Schluss über das Gericht streuen.

Für die Knöpfle:

Mehl, Eier, Kurkuma und Natron mit 110 ml warmem Wasser zu einem Teig anrühren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Teig rein reiben, aufkochen lassen und Spätzle herausnehmen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für den Mausohrsalat:

Kartoffel in Salzwasser garkochen, pellen und pürieren. Ei trennen und Eigelb mit Essig und Senf dazugeben und langsam Öl einträufeln. So viel Fond dazugeben, bis es sämig ist. Schalotten abziehen und fein hacken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schnittlauch und Schalotten unter das Dressing heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat waschen und mit dem Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yvonne Bungartz am 12. Oktober 2020