

Rinder-Filet-Spitzen Stroganoff, gelbe, weiße Bete

Für 4 Personen

Für die Filetspitzen:

500 g Rinderfilet	10 g Ingwer	4 EL Olivenöl
Piment d' Espelette	1 Msp. Kardamom, gemahlen	1 gr. Knolle gelbe Bete
1 gr. Knolle weiße Bete	Meersalz	15 ml weißer Balsamico
2 EL Zucker	100 g kleine Shiitake-Pilze	2 rote Zwiebeln
1-2 Gewürzgurken	Pfeffer	200 ml Portwein
200 ml Kalbsjus	2 EL Butter	3 EL Sauerrahm

Für die Kartoffelsternchen:

250 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	60 ml Milch
60 ml Wasser	35 g Butter	100 g Mehl
2 Eier	Muskatnuss	ca. 15 Mandelstifte
ca. 300 g Frittierfett		

Das Fleisch in 1 cm starke und 4 cm lange Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein schneiden, mit 2 EL Olivenöl, Piment d' Espelette und Kardamon mischen, die Fleischstreifen damit marinieren und 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Beten sorgfältig unter fließendem, kaltem Wasser abspülen. Wurzelspitzen und Blattansätze abschneiden. Die Beten in einen backofengeeigneten Schmortopf geben Balsamico, Zucker und so viel Wasser hinzufügen bis die Knollen bedeckt sind. Den Topf mit Alufolie abdecken und die Beten ca. 45-60 Minuten im vorgeheizten Ofen weich garen, dann im Fond abkühlen lassen. Die Pilze putzen. Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in 5 mm starke Spalten schneiden. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die abgekühlten Bete-Knollen schälen und horizontal in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit runden Ausstechformen mit Durchmesser von 3 cm Kreise aus den Scheiben stechen. (Vom Fond etwas zum Erwärmen vor dem Anrichten zurück behalten.) Für die Kartoffelsternchen die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Milch, Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl langsam unterrühren, bis ein dicker Teig entsteht. Diesen in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln nach und nach unterrühren. Die gepressten Kartoffeln zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle geben. Rinderfiletstreifen in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und salzen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten und Gurkenscheiben in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Portwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Dann Kalbsjus zugeben, zur Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter abbinden. Shiitakepilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bete-Scheiben in einer Pfanne mit 1 EL Butter und wenig Kochfond warm schwenken. Aus der Kartoffelmasse auf ein Backpapier Sternchen aufspritzen, diese mit Mandelstiften garnieren und anschließend die Sternchen in einem Topf mit heißem Frittierfett goldbraun ausbacken. Die Fleischstreifen in die Sauce geben und abschmecken. Filetspitzen in die Mitte des Tellers geben mit Bete-Scheiben und Shiitakepilzen garnieren. Zum Schluss Sauerrahm und Kartoffelsternchen zugeben.

Jörg Sackmann am 09. Dezember 2014