

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Rind:

300 g Rindfleisch	$\frac{1}{2}$ Schalotte	100 g Champignons
30 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 TL Senf
1 Zweig Dill	Salz, Pfeffer, Öl	

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier (Größe M)	4 cl Mineralwasser
1 EL Butter	1 TL Salz	1 Muskatnuss

Für die Garnitur:

50 g vorgegarte Rote Beete	50 g Gewürzgurken
----------------------------	-------------------

Für das Rind:

Rindfleisch in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ganz kurz anbraten und auf ein Sieb mit einer Schüssel drunter geben. Das Fleisch sollte Röststoffe entwickeln aber noch fast roh sein.

Die Champignons vom Stiel und Sand befreien, in dünne Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne anbraten, die Schalotten abziehen und würfeln und etwa 2 EL davon hinzugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Sahne reingeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Jetzt den aufgefangenen Fond der sich unter dem Fleisch in der Schüssel gesammelt hat mit in die Pfanne geben. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken. Alles einmal aufkochen, das Fleisch hinzugeben und sofort vom Herd nehmen, Dill hacken und hinzugeben.

Für die Spätzle:

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzle Brett ins kochende Salzwasser schaben, alternativ eine Spätzlepresse verwenden. Die Spätzle aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Für die Garnitur:

Rote Beete und Gurken in feine Streifen schneiden und als Garnitur auf dem Fleisch anrichten. Boeuf Stroganoff mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. Januar 2018