

Tranchen vom Rinder-Filet Stroganoff, Rotwein-Soße, Rösti

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

| | | |
|------------------------|-------------------|----------------------|
| 4 Scheiben Rinderfilet | 8 Mini Rote Beten | 2 dicke Gewürzgurken |
| 2 EL Essig | Öl | Salz |

Für die Sauce:

| | | |
|--------------------------|-------------|--------------------|
| 4 Schalotten | 1 EL Butter | 1 EL Crème-fraîche |
| 500 ml Rotwein | 100 ml Jus | 2 cl Brandy |
| 1 Bund glatte Petersilie | Salz | Pfeffer |

Für die Puffer:

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------------|
| 4 vorw. festk. Kartoffeln | 1 Muskatnuss | 1 EL Butterschmalz |
| Salz | | |

Für das Selleriepüree:

| | | |
|------------------------------|-------------|--------------|
| $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle | 50 ml Milch | 1 Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig in Öl anbraten und im Ofen warmhalten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Beten schälen und in etwas Essig kochen. Dann klein schneiden. Gewürzgurken klein schneiden.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalotten durchschwenken. Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Rotwein und Jus ablöschen und alles einköcheln lassen. Wenn die Sauce eingekocht ist, Crème fraîche und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für die Puffer:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Kartoffelraspeln mit Muskat und Salz würzen und in der Pfanne mit Butterschmalz zu kleinen Puffern ausbraten.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen und klein schneiden. In Salzwasser garen. Abgießen und mit der Milch zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 02. April 2020