

Filet-Boeuf Stroganoff und Kartoffel-Küchlein mit Kerbel

Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	150 g Champignons, braun	200 g Zwiebeln
3 Kartoffeln, mehlig	3 Gewürzgurken, mittel	1 EL Kräutersenf
1 Ei	250 ml saure Sahne	1 Bund Kerbel
Margarine	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz, zerstoßen	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, sauber reiben, grob raspeln und mit Küchenpapier trocknen. Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel grob hacken und dreiviertel der Menge unter die Kartoffeln heben. Die Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und die Champignons darin kurz schmoren lassen. Anschließend Salz, Pfeffer, Senf und etwas Zucker vermengen und zu den Zwiebel und den Champignons geben und mitschmoren. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden und ebenfalls hinzufügen. Abschließend die saure Sahne unter das Gemüse heben. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in fünf Zentimeterlange Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die geraspelten Kartoffeln zu Plätzchen formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und im Backofen etwa fünf Minuten gar ziehen. Das Boeuf-Stroganoff mit den Kerbelplätzchen anrichten und mit dem restlichen Kerbel garniert servieren.

Paul Leuschner am 23. November 2009