

Rinder-Filet Stroganoff mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	300 g Kartoffeln	50 g Champignons
1 Zwiebel	5 Schalotten	2 Gewürzgurken, mittelgroß
1 Ei	100 ml saure Sahne	100 g Butterschmalz
1 Muskatnuss	2 EL Rotwein	2 EL Gurkensaft
1 TL milder Senf	10 g Mehl	100 ml Rapsöl
Olivenöl	Salz, Pfeffer, weiß	

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und in heißem Öl goldgelb andünsten. Das Filet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Streifen schneiden, dazugeben und rasch anbraten. Die Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und hinzugeben. Die Schalotten abziehen, würfeln und hinzugeben. Den Senf mit der sauren Sahne verrühren, hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Einen Schuss Rotwein hinzugeben. Mit dem Gurkensaft und Pfeffer abschmecken. Die Gewürzgurken kleinschneiden und hinzugeben. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln pellen und reiben. Mit dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelrösti in der Pfanne ausbraten. Das Filet mit den Kartoffelrösti anrichten und servieren.

Christian Beiteke am 04. März 2014