

Boeuf Stroganoff, Kartoffel-Rösti, Orangen-Fenchel-Salat

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

500 g Rinderfilet	200 g Steinpilze	50 g vorgeg. Rote Bete
2 Schalotten	100 g saure Gurken	2 Halme Schnittlauch
1 Zitrone	125 g Crème-fraîche	100 ml Rinderfond
2 EL Weißwein	2 Zweige glatte Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butterschmalz	1 EL neutrales Öl
Salz	bunter Pfeffer	

Für den Salat:

1 Knolle Fenchel	1 Orange	1 TL Honig
1 Zitrone	1 TL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Boeuf Stroganoff:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen und auf einem Teller kurz ruhen lassen.

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Rote Bete fein schneiden. Saure Gurken in Stücke schneiden. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Alles in Butterschmalz anbraten. Crème fraîche, Fond und Weißwein hinzufügen. Petersilie waschen, hacken und beifügen. 1 EL ausgepressten Zitronensaft und Abrieb hinzufügen. Kurz köcheln lassen, das Fleisch anschließend bei geringer Hitze ca. 2 Minuten darin ziehen lassen. Schnittlauch hacken und darüber streuen.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen und mithilfe einer Küchenreibe grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz und Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Temperatur auf mittlere Hitze schalten. Geraspelte Kartoffeln in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender zu einem fingerdicken Kuchen formen. Zugedeckt ca. 10 Minuten braten lassen, danach mithilfe eines aufgelegten Tellers wenden und von der anderen Seite weitere 10 Minuten braten.

Für den Orangen-Fenchel-Salat:

Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Orange filetieren. Die Zitrone auspressen. Fenchel mit Öl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Orangen vermengen. Kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Inga Quotadamo am 09. Dezember 2019