Beef Stroganoff mit Pfeffer-Tagliatelle, Salat

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
2 Eier	125 g Semola di grano duro	75 g Mehl
1 Prise Salz	1 EL schwarze Pfefferkörner	
Für die Tagliatelle:	Semola	
Für das Beef Stroganoff:		
300 g Filetspitzen	200 g Rosé-Champignons	6 Cornichons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	125 g Schmand
2 EL Butterschmalz	150 ml Kalbsfond	25 ml Cognac
1 Zweig Estragon	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Steinpilzpulver
1 EL Wacholder	1 TL Kubeben-Pfeffer	1 TL Langpfeffer
gemahl. Piment	Salz	Pfeffer
Für den Salat:	100 g Wildkräutersalat	2 EL Balsamico
1 TL Honig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
essbare Blüten	4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Estragon

Für den Teig: Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.
Für die Tagliatelle: Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf ein mit Semola bestäubtes Backpapier geben.
Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.
Für das Beef Stroganoff: Pfeffer mörsern. Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz stark anbraten und aus der Pfanne nehmen.
In der gleichen Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Fond und Schmand, Lorbeer, Wacholder, Esragon, gemahlenen Piment und Steinpilzpulver zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.
Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten.
Cornichons in feine Streifen schneiden. Rind, Champignons und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, den Pfeffersorten und Cornichonwasser abschmecken.
Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt.
Für den Salat: Salatblätter waschen und in der Salatschleuder trocknen.
Marinade aus Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer herstellen, Salat damit marinieren.
Für die Garnitur: Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden. Kräuter und Blüten als Garnitur verwenden.

Anja Steffen am 17. April 2024