

Rinder-Filetstreifen Stroganoff, Kartoffel-Puffer

Für zwei Personen

Für die Rinderfiletstreifen:

250 g Rinderfilet	200 g braune Champignons	6 Cornichons + Gurkenwasser
1 mittelgroße Zwiebel	150 g Sahne, 30%	50 g Butterschmalz
200 ml Rinderfond	100 ml trockener Weißwein	1 TL Tomatenmark
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Speisestärke	Mehl
4 Zweige glatte Petersilie	Piment d'Espelette	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelpuffer:

300 g festk. Kartoffeln	1 Ei, Größe L	100 g Butterschmalz
2 EL Mehl	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Das Rinderfilet in Streifen schneiden und leicht mit Mehl und Stärke bestäuben bzw. mehlieren. Champignons putzen, Zwiebel abziehen und beides in Streifen schneiden. Cornichons ebenfalls in Streifen schneiden.

Filetstreifen in 2 Esslöffeln Butterschmalz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln ebenfalls anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Champignons im Bratfett mit 2 Esslöffeln Butterschmalz braten. Cornichons ebenfalls hinzugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren. Fond, Sahne und Senf angießen und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette und Gurkenwasser abschmecken.

Vor dem Anrichten das Fleisch dazu geben und aufwärmen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Kartoffelpuffer:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Ei und Mehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In Butterschmalz im Servierring ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit den Rinderfiletstreifen servieren.

Johannes Hamackers am 28. Juli 2025