

Filet Stroganoff de luxe mit Kohlrabi Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Filetgeschnetzelte:

300 g Rinderfilet	10 kleine Perlzwiebeln	1 EL Crème-fraîche
1 EL Butterschmalz	2 cl Brandy	300 ml Rotwein
300 ml Bratenfond	1 EL franz., violetter Senf	1 EL grobkörniger Senf
2 Zweige Blattpetersilie	1 TL ferment. schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
Salz		

Für die Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete	4 cl Balsamico bianco	1 EL Zucker
Salz		

Für die Gurke:

1/3 Schlangengurke	1 EL Kürbiskernöl	2 cl Balsamico bianco
Salz		

Für die Rösti:

3 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	2 EL Quark, 20%
1 EL Butterschmalz	2 EL Stärke	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für das Filetgeschnetzelte: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Perlzwiebeln abziehen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und das Fleisch darin ganz kurz scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. In der gleichen Pfanne die Perlzwiebeln und den fermentierten Pfeffer anbraten. Eine Prise Zucker dazugeben und mit Brandy, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Beide Senfsorten dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, Crème fraîche und Petersilie einrühren.

Anschließend das Fleisch kurz dazugeben, damit es wieder warm wird.

Es sollte aber beim Anrichten noch rosa im Kern sein, also ganz vorsichtig arbeiten. Geschnetzeltes gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

Für die Rote Bete: Rote Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Dann in Wasser mit Salz, Balsamico und Zucker ca. 10 Minuten kochen. Anschließend kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für die Gurke: Gurke ungeschält entkernen und in ca. 3 x 1cm lange Stifte schneiden.

Mit Kürbiskernöl, Balsamico und Salz in einem Vakuumierbeutel einschweißen und 15 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für die Rösti: Kartoffeln und Kohlrabi schälen und reiben. Mit Quark und Stärke vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf.

auf ein Tuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Dann die Rösti im heißen Butterschmalz knusprig braten und wenden. Den Durchmesser der Rösti kann jeder selbst entscheiden.

Für die Garnitur: Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 18. Juni 2021