

Rinder-Filet Stroganoff Art mit Reibekuchen

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	125 g Kräuterseitlinge	100 g vorgek. Rote Bete
100 g Cornichons	2 Schalotten	100 g Schmand
30 g Butter	130 ml dunkler Kalbsfond	1 EL grober Senf
¼ Bund glatte Petersilie	1 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Reibekuchen:

400 g festk. Kartoffeln	2 Eier	3 EL Mehl
Pflanzenöl	Salz	

Für das Rinderfilet:

Das Rinderfilet in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Schalotten abziehen und würfeln. Cornichons würfeln. Beides in der Fleischpfanne mit Butter andünsten. Kräuterseitlinge putzen, würfeln und mit in die Pfanne geben zum Andünsten. Mit Salz würzen. Dann alles mit etwas Mehl bestäuben. Mit Kalbsfond ablöschen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Danach Schmand und Senf einrühren. Rote Bete würfeln und unterrühren. Abschließend Rinderwürfel wieder in die Sauce geben.

Petersilie fein hacken und etwas in die Sauce rühren, den Rest zur Garnitur verwenden.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Salz würzen und Flüssigkeit über ein Sieb ausdrücken. Kartoffeln mit Eiern und Mehl vermengen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und jeweils eine Esslöffelgroße Portion Kartoffeln in die Pfanne geben. Von beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mario Kotaska am 15. November 2024