

Hier und heute

Boeuf Stroganoff mit Rösti

Boeuf Stroganoff ist ein echter russischer Küchenklassiker und das absolute Lieblingsgericht von Alexander Wulf. Es ist schnell und einfach gekocht und doch etwas ganz Besonderes. Als Beilage gehören für unseren Koch unbedingt Rösti dazu.

Das Rezept von Alexander Wulf

(für vier Portionen)

Zutaten Fleisch

- 500 g Rinderfiletspitzen
- 500 g frische Champignons
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 g Smetana, alternativ Crème fraîche
- 150 g Gewürzgurken, klein geschnitten
- 50 ml Gurkenwasser
- 50 g Rinderfett, alternativ Butterschmalz zum Braten
- 4 Schalotten
- 1 EL Mehl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 Chili, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Als Dekoration Petersilie und Dill, kleingeschnitten

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einer sehr heißen Pfanne kurz mit Rinderfett oder Butterschmalz anbraten, wieder aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Wichtig ist, dass das Filet nur kurz angebraten wird, da es sonst schnell zäh werden kann.

Champignons vorsichtig säubern und in Scheiben schneiden.

Die kleingeschnittenen Zutaten nun in derselben Pfanne anbraten und mit Gurkenwasser ablöschen. Mit der Brühe aufgießen und circa fünf Minuten einkochen, bis die Sauce etwas andickt.

Die Gurken mit in die Pfanne geben. Alles etwas reduzieren lassen und mit Smetana oder Crème fraîche verfeinern. Dann die Sauce mit etwas feingehacktem Thymian abschmecken. Zum Schluss wieder das Fleisch dazugeben.

Zutaten Rösti

- 2 große Kartoffeln, festkochend
- Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Prise frische Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Kartoffelmasse sofort in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz ausbraten. Einmal wenden. Rösti auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Teller mit Rösti und Boeuf Stroganoff anrichten und servieren.