

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2020** ▪
Hauptgang mit Johann Lafer



Björn Freitag

Tranchen vom Rinderfilet „Stroganoff Style“ mit Rotwein-Sauce und Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

4 daumendicke Scheiben Rinderfilet
8 Mini Rote Beten
2 dicke Gewürzgurken
2 EL Essig
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig in Öl anbraten und im Ofen warmhalten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Beten schälen und in etwas Essig kochen. Dann klein schneiden. Gewürzgurken klein schneiden.

Für die Sauce:

4 Schalotten
1 EL Butter
1 EL Crème fraîche
500 ml Rotwein
100 ml Jus
2 cl Brandy
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalotten durchschwenken. Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Rotwein und Jus ablöschen und alles einköcheln lassen. Wenn die Sauce eingekocht ist, Crème fraîche und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für die Puffer:

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelraspeln mit Muskat und Salz würzen und in der Pfanne mit Butterschmalz zu kleinen Puffern ausbraten.

Für das Selleriepüree:

½ Sellerieknolle
50 ml Milch
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und klein schneiden. In Salzwasser garen. Abgießen und mit der Milch zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.