

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Laurence Saas

Bœuf Stroganoff mit Quarkpizokel und brauner Butter

Zutaten für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

200 g Rinderfilet
 6 weiße Champignons
 ½ rote Paprika
 2 Schalotten
 1 Scheibe Kochschinken
 80 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten + Binden
 160 ml Rinderfond
 3 EL Cognac
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Senf
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 2 EL rosenscharfes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Schinken ebenfalls in Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Champignons putzen und vierteln. Rinderfilet in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, etwas Butter in dieselbe Pfanne geben und die Champignons und Schalotten darin anbraten. Paprikastreifen und Schinken dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Cognac ablöschen, Senf dazugeben und das Ganze reduzieren lassen. Mit Rinderfond aufgießen und mit etwas Butter binden. Sahne einrühren und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Zum Schluss das angebratene Fleisch in der Sauce erwärmen. Es sollte medium serviert werden.

Für die Quarkpizokel:

2 Eier
 150 g Quark
 150 g Butter
 150 g Mehl
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Quark, Eiern und Mehl einen Teig herstellen und Luft darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig in einen Spritzbeutel geben und auf das Ofengitter über einem Topf mit kochendem Wasser spritzen. Mit der Teigkarte durchstreichen. Kochen bis die Pizokel an der Oberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne zu brauner Butter werden lassen und zu den Quarkpizokel servieren. Schnittlauch schneiden und darüber streuen.

Für die Garnitur:

1 Essiggurke
 ½ Bund Schnittlauch

Essiggurke in Scheiben schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.