

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Mischa Sutter

Bœuf Stroganoff mit Apfel-Speck-Karotten und Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Bœuf Stroganoff:

400 g Rinderhüfte
 250 g Champignons
 1 Zwiebel
 3 Essiggurken mit Saft
 2 EL scharfer Senf
 200 g Crème fraîche
 250 ml Rinderfond
 100 ml trockener Weißwein
 Butter, zum Anbraten
 Maisstärke, zum Abbinden
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken fein würfeln. Rinderhüfte abspülen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. In Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zum Garen in den Ofen geben.

Zwiebeln anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen, Fond dazugeben und einreduzieren lassen. Mit Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas vom Essiggurkensaft dazugeben, wenn nötig mit Maisstärke abbinden. Fein gewürfelte Essiggurken dazugeben.

Champignons putzen, klein schneiden und in Butter anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gebratene Champignons zusammen mit der Sauce und dem Fleisch servieren.

Für das Rösti:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 2 EL Schweineschmalz
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und reiben. Geriebene Kartoffeln in Schweineschmalz anbraten und salzen. Mit dem Deckel bedecken und garen. Danach knusprig ausbraten.

Für die Apfel-Speck-Karotten:

2 Scheiben Bacon
 250 g Karotten
 1 Apfel
 1 Zitrone
 1 Schalotte
 250 ml Rinderfond
 2 EL Butter
 1 TL Kardamon
 1 TL Koriander
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel entkernen und fein würfeln. Fond in einen Topf geben, Karotten mit Schalotte hineingeben und weich dünsten.

Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett ausbacken. Apfelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Speck-Äpfel zu den Karotten geben und vorsichtig vermengen. Butter unterheben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Apfel-Speck-Karotten mit Salz, Pfeffer, Kardamon, Koriander und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.