

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Yvonne Bungartz

Bœuf Stroganoff mit Knöpfle und Mausöhrchensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Stroganoff:

200 g Rinderfilet
 1 Tomate
 50 g braune Champignons
 2 Schalotten
 1 Limette
 1 TL Senf
 2 EL Gurkensud-Essig
 200 ml Rinderfond
 150 g Crème Fraîche
 Etwas Speisestärke
 Etwas Zucker
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomate kreuzförmig einritzen und mit heißem Wasser übergießen, häuten und das Fruchtfleisch klein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, würfeln und in Öl in einer Pfanne andünsten. Tomaten, Champignons, Gurkensud, Senf und Crème Fraîche dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig köcheln lassen. Fond dazu geben und etwas einkochen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Kurz in einer Pfanne in Öl anbraten und erst kurz vor Schluss zur Sauce geben. Ggf. Sauce mit Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer, Limette und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Dill-Gurke
 1 Kugel vorgekochte Rote Bete
 4 Stängel glatte Petersilie

Gurke und Rote Bete würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Am Schluss über das Gericht streuen.

Für die Knöpfle:

200 g Mehl
 2 Eier
 ½ TL Kurkuma
 ½ TL Natron
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Eier, Kurkuma und Natron mit 110 ml warmem Wasser zu einem Teig anrühren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Teig rein reiben, aufkochen lassen und Spätzle herausnehmen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für den Mausohrsalat: Kartoffel in Salzwasser garkochen, pellen und pürieren. Ei trennen und Eigelb mit Essig und Senf dazugeben und langsam Öl einträufeln. So viel Fond dazugeben, bis es sämig ist. Schalotten abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schnittlauch und Schalotten unter das Dressing heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat waschen und mit dem Dressing marinieren.

- 1 Handvoll Feldsalat
- 1 Kartoffel
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- 100 Rapsöl
- 1 EL Weinessig
- 50 ml Gemüsefond
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.