

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juli 2025 ▪**  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Johannes Hamackers**

**Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Kartoffelpuffern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rinderfiletstreifen:**

250 g Rinderfilet am Stück  
 200 g braune Champignons  
 6 Cornichons + Gurkenwasser  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 150 g Sahne, 30% Fett  
 50 g Butterschmalz  
 200 ml Rinderfond  
 100 ml trockener Weißwein  
 1 TL Tomatenmark  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 2 EL Speisestärke  
 Mehl, zum Mehlieren  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 Piment d'Espelette, zum Würzen  
 Zucker, zum Absmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in Streifen schneiden und leicht mit Mehl und Stärke bestäuben bzw. mehlieren. Champignons putzen, Zwiebel abziehen und beides in Streifen schneiden. Cornichons ebenfalls in Streifen schneiden. Filetstreifen in 2 Esslöffeln Butterschmalz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln ebenfalls anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Champignons im Bratfett mit 2 Esslöffeln Butterschmalz braten. Cornichons ebenfalls hinzugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren. Fond, Sahne und Senf angießen und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette und Gurkenwasser abschmecken.

Vor dem Anrichten das Fleisch dazu geben und aufwärmen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Für die Kartoffelpuffer:**

300 g festkochende Kartoffeln  
 1 Ei, Größe L  
 100 g Butterschmalz  
 2 EL Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Ei und Mehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In Butterschmalz im Servierring ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit den Rinderfiletstreifen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.