

▪ 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 Abschmecken
 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, GröÙe 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.