Boeuf Stroganoff an Stampf – Der Zar ruft!

Zubereitungszeit: **ca. 60 Minuten**

Zutaten für 4 Personen

600 g Rinderfilet
250 g Champignons
1 große Schalotte (50 g)
4 große Essiggurken (120 g)
1 TL Fleur de Sel
1 EL Mehl
5 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe mit Schale
1/16 l Weißwein
300 ml Hühnerfond
100 g Créme fraîche
100 g Sauerrahm oder Schlagobers
1 TL Estragonsenf
1/2 TL Zucker
1 Prise Schwarzer Pfeffer

Stampf
1kg mehlige Kartoffel
50g Butter
250ml Milch
3 Stile Dill
Muskat
Salz**o**
Dillspitzen

Zubereitung:

Je nach Größe Champignons halbieren oder vierteln. Fleisch in 3cm große Würfel schneiden. Schalotte fein hacken. Essiggurken je nach Größe grob hacken oder ganz lassen. Fleisch salzen und mit Mehl stauben.

2Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Knoblauch und Thymian scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 60°C warmhalten.

Schalotten im gleichen Öl glasig braten. Champignons dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Hühnerfond aufgießen und aufkochen lassen.

Essiggurken und Fleisch dazugeben. Knoblauch und Thymian entfernen. Senf, Zucker, Sauerrahm und Créme fraîche dazugeben und umrühren. Pfeffern und abschmecken.

Stampf
Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Kartoffeln abgießen und grob stampfen. Butter und Milch unterrühren und mit Salz und Muskat würzen. Dill waschen, trocken schütteln und in Fähnchen schneiden.

Serviervorschlag!!!!
Stampf auf größerem Teller anrichten und garnieren. Stroganoff in eigenem Schüsselchen anrichten und auf Teller platzieren.

Weinempfehlung: Roter Fanagoria 100 Colours af Russia Tzimliansky Chernyi

Kochabend: 3. Nov, 2021 / Milles

Spizöla – Copyright 2021