

Boeuf Stroganoff Art mit Rösti

Für 4 Portionen:

1 m.-große Rote Bete	600 g Rinderfilet	1 EL Butterschmalz
2 EL Mehl	2 rote Zwiebeln	200 g Champignons
150 g Cornichons	4 EL Cornichons-Sud	50 ml Rotwein
500 ml Rinderbratenfond	Salz, Pfeffer	1 EL grober Pommery-Senf
150 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche	4 Stiele Petersilie

Für den Rösti:

800 g vorw. festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Butterschmalz
-------------------------------	---------------	---------------

Rote Bete putzen, in gesalzenem Wasser weichkochen und etwas abkühlen lassen.

Rinderfilet in 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz 2 Minuten scharf anbraten. Rinderfilet herausnehmen, Fleischsaft in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel auffangen.

Pfanne nicht reinigen! Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in der Fleisch-Pfanne anschwitzen.

Pilze putzen, kleinschneiden und hinzufügen, alles 5 Minuten braten.

Cornichons kleinschneiden, in die Pfanne geben. 1 EL Mehl drüberstäuben, einmal umrühren und alles mit Rotwein, Rinderfond und Gurkensud ablöschen.

Die gegarte und leicht abgekühlte Rote Bete schälen, würfeln und hinzugeben.

Tipp: Einmalhandschuhe anziehen und die Bete auf einem Teller schneiden.

Alles einmal aufkochen lassen, dann bei wenig Hitze 5 Minuten köcheln.

Den abgetropften Fleischsaft, Senf, Saure Sahne und Crème fraîche unterziehen und heiß werden lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch hinzufügen und kurz warm werden lassen.

Petersilie waschen, trockenschleudern, Blättchen abzupfen, hacken und unterziehen.

Für den Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen. In einen Dämpfeinsatz legen, in einen Topf setzen, etwas Wasser angießen, erhitzen und die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel 15 Minuten dämpfen. Hinweis: Sie sind dann außen gar und innen roh.

Kartoffeln abkühlen lassen, dann grob reiben.

Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel darin verteilen und leicht andrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 10 Minuten knusprig braten.

Tipp: Zum Wenden einen Teller verwenden. Je nach Größe der Pfanne ggf. zwei Rösti zubereiten und den anderen derweil im Ofen warmhalten.

Anrichten:

Fleisch mit Soße und Gemüse in tiefen Tellern verteilen.

Rösti in 4 Stücke schneiden und am Rand platzieren.

Mit einem Klecks Crème fraîche toppen.

Björn Freitag am 17. Oktober 2025