

Bœuff Stroganoff mit Kartoffelstampf

Zutaten für 2 Portionen:

400g Rinderfilet
250g frische Pilze (z.B. Champignon, Pfifferlinge, Schimeji)
50g Zwiebeln
1 EL scharfer Senf
150g Schmand
150ml Rinderbrühe
2 EL Öl
1 Bund Petersilie
400g mehl. kochende Kartoffeln
75g Butter
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Das Rinderfilet in etwa 1cm dicke Streifen schneiden.
Die Pilze putzen und in Scheiben oder Viertel schneiden.
Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden.
Die Petersilie grob hacken.
Die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser aufkochen. Wenn das Wasser kocht, die Hitze abstellen und einen Deckel auf den Topf legen.
Eine Bratpfanne stark erhitzen und jeweils die Hälfte der Filetstreifen scharf für ein paar Sekunden anbraten und in einer kleinen Schale beiseite stellen.
Danach die Pilze mit etwas Öl in die heiße Pfanne geben, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln kurz mit anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen, erst den Senf und dann den Schmand einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie darüber streuen und zum Kartoffelstampf servieren.
Die Kartoffeln nach ca. 20 Min. abschütten und mit Butter und frisch geriebener Muskatnuss stampfen.

Wissenswertes zum Thema Boeuf Stroganoff:

Die Filetspitzen Stroganow sind ein Gericht aus der russischen Küche. Da es traditionell mit Filet zubereitet wird, gehörte es eher zur haute cuisine des gehobenen Russlands. Namensgeber ist die russische Adelsfamilie Stroganow. Ende des 19. Jahrhunderts stellte es ein namhafter russischer Koch auf einem Pariser Kochwettbewerb vor und brachte es damit zu Weltruhm.