

Boeuf Stroganoff



Zutaten

Für 4 Personen

150 g Champignons
1 Peperoni rot, klein
2 Essiggurken klein
1 Zwiebel
500 g Rindsfiletspitz ersatzweise gut
gelagerte Rindshuft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Portwein rot
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Paprikapulver gestrichen
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Kalbsfond
0.5 dl Rahm
150 g Crème fraîche
Tabasco einige Tropfen; ersatzweise wenig

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen.

In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.

Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.

Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.