

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto**



**Andreas Ebel**

**Bœuf Stroganoff mit Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Stroganoff:**

250 g Rinderfilet  
 250 g weiße Champignons  
 1 Zwiebel  
 3 Gewürzgurken mit Sud  
 100 ml saure Sahne  
 100 ml Sahne  
 50 ml Rinderfond  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Mehl, zum Bestäuben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in dünne Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken in der Fleisch-Pfanne anbraten. Mit Fond und Gurkensud ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beide Sorten Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Filetstreifen wieder hinzugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kartoffelstampf:**

4 mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Butter  
 100 ml Milch  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Abgießen und mit Butter und Milch stampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.