

Boeuf Stroganoff

Zutaten für: 4 Personen

600	g	Kalbsfilet
400	g	braune Champignons
2	Zehen	Knoblauch
1	Stück	rote Zwiebel
250	g	Cremè Fraiche
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
10	Stück	Cornichons
1	TL	Thymian
1	TL	Petersilie
1/2	TL	Zucker
1	TL	Dijon Senf
		Olivenöl
		Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Die Cornichons der Länge nach in sehr feine Scheiben schneiden. Die Champignons waschen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Das Kalbsfilet (welches Zimmertemperatur haben sollte) in fingerdicke Streifen von etwa zwei Zentimetern Durchmesser und 5 Zentimetern Länge schneiden.

Eine große Pfanne auf das Kochfeld bei maximaler Leistung stellen. Die Filetstreifen kräftig salzen und mit etwas Olivenöl vermischen. Wenn die Pfanne richtig heiß ist (darf gerne schon leicht rauchen) einen Schluck Olivenöl hineingeben und die Filetstreifen sehr scharf anbraten. Sobald diese ordentlich angebräunt sind, wieder aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Das Kochfeld auf 70% Leistung zurückdrehen, erneut etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Champignons hineingeben. Nach kurzem Anbraten die Hälfte der roten Zwiebel und die Hälfte der Cornichons zu den Champignons geben. Den Knoblauch schälen und in die Pfanne pressen, mit Zucker und einer guten Prise Meersalz würzen und alles für ca. fünf Minuten weiter braten. Jetzt mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte ein reduzieren lassen.

Die frische Petersilie und den Thymian fein hacken und zusammen mit der Cremè Fraiche und dem Senf in die Pfanne geben. Alles gut verrühren, die Leistung des Kochfeldes auf halbe Leistung stellen und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen.

Das Kochfeld abschalten und die Filetstreifen zurück in die Pfanne geben, bei geschlossenem Deckel noch zwei Minuten ziehen lassen. Noch einmal abschmecken und dann auf Tellern anrichten, die restlichen frischen roten Zwiebelringe und Cornichons über dem Gericht verteilen und sofort servieren.

Als Beilage empfehle ich einen gebutterten Reis.