

Flambiertes Rinder-Geschnetzeltes mit Whisky, Mandel-Brokkoli und Kroketten

Zutaten für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

- 250 g Rindfleisch aus der Nuss
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml Whisky
- 175 ml Rinderfond
- 1 EL Ketchup
- 70 g Crème fraîche
- ½ EL Speisestärke
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für die Kroketten:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 3 EL Mehl
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 400 ml neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse:

- 200 g Brokkoli
- 50 g gehobelte Mandeln
- 2 TL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für das Geschnetzelte Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen lassen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Paprikapulver, Ketchup und Rosmarin hinzufügen und Fond aufgießen. Auf die Hälfte lassen und durch ein Sieb passieren. Crème fraîche und Speisestärke unterrühren, mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen und anschließend beiseite stellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Minuten kross anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das gesamte Fleisch angeröstet ist, dieses zurück in die Pfanne geben, hoch erhitzen und Whisky dazu gießen. Den Inhalt flambieren.

Für die Kroketten die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffelstücke mit einem Stampfer grob zerdrücken. 2 Eier trennen und den Stampf mit dem Eigelb, 2 EL Mehl und Butter vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig 2 cm dicke und 4 cm lange Teigrollen formen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Kartoffelrollen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einem kleinen Topf mit heißem Öl portionsweise ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Brokkoli waschen, trocknen und in kleine Röschen scheiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Brokkoli in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer anrösten. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Das Rinder-Geschnetzelte mit Whisky, Mandel-Brokkoli und Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Matthias Sartor

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Hausmannskost