



Inga Quotadamo

## **Boeuf Stroganoff mit Kartoffelrösti und Orangen-Fenchel-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Boeuf Stroganoff:**

500 g Rinderfilet  
200 g Steinpilze  
50 g vorgegarte Rote Bete  
2 Schalotten  
100 g saure Gurken aus dem Glas  
2 Halme Schnittlauch  
1 Zitrone  
125 g Crème fraîche  
100 ml Rinderfond  
2 EL Weißwein  
2 Zweige glatte Petersilie  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen und auf einem Teller kurz ruhen lassen.

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Rote Bete fein schneiden. Saure Gurken in Stücke schneiden. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Alles in Butterschmalz anbraten. Crème fraîche, Fond und Weißwein hinzufügen. Petersilie waschen, hacken und beifügen. 1 EL ausgepressten Zitronensaft und Abrieb hinzufügen. Kurz köcheln lassen, das Fleisch anschließend bei geringer Hitze ca. 2 Minuten darin ziehen lassen. Schnittlauch hacken und darüber streuen.

### **Für die Kartoffelrösti:**

500 g festkochende Kartoffeln  
1 EL Butterschmalz  
1 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mithilfe einer Küchenreibe grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz und Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Temperatur auf mittlere Hitze schalten. Geraspelte Kartoffeln in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender zu einem fingerdicken Kuchen formen. Zugedeckt ca. 10 Minuten braten lassen, danach mithilfe eines aufgelegten Tellers wenden und von der anderen Seite weitere 10 Minuten braten.

### **Für den Orangen-Fenchel-Salat:**

1 Knolle Fenchel  
1 Orange  
1 TL Honig  
1 Zitrone  
1 TL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Orange filetieren. Die Zitrone auspressen. Fenchel mit Öl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Orangen vermengen. Kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.