

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2020** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Anja Salge

Pilz-Ragout "Stroganoff Art" mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Ragout:

400 g gemischte frische Pilze
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 4 Silberzwiebeln (aus dem Glas)
 4 Cornichons
 1 EL kleine Kapern
 80 g Crème fraîche
 50 ml Whiskey, alternativ Cognac
 2 EL Sonnenblumenöl
 4 Stängel glatte Petersilie
 1 TL Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Eine große Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebel-Streifen ohne Fett in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten braten.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Silberzwiebeln und Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter grob hacken und Stängel fein hacken. Anschließend Öl, Knoblauch, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilienstängel und Kapern hinzufügen. Nach ca. 3 Minuten mit Whiskey ablöschen. Paprikapulver, Crème fraîche und Petersilienblätter unterrühren. Sauce evtl. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

200 g Rinderfilet
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Rinderfiletstreifen in heißem Öl anbraten, nochmal in mundgerechte Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

250 g Kartoffeln
 1 Stück frischer Meerrettich
 50 ml Milch
 1 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die gewürfelten Kartoffeln garkochen und anschließend stampfen. Milch leicht erhitzen und zusammen mit Butter zum Stampf geben. Muskatnuss reiben und ½ TL auffangen. Alles nochmal stampfen und mit Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Meerrettich schälen, Enden entfernen, reiben und unter den Stampf heben.

Für die Garnitur:

1 Limette

Limette waschen, trockentupfen, reiben und das Gericht kurz vorm Servieren damit leicht bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.