



KUCHLER



## Stroganoff - Gratin

Zubereitungszeit

**50 min** **4 Pers.**

### ZUTATEN

1kg	Kartoffel
600gr	Rindsfilet
1Stk	Paprika
2Stk	Essiggurke
2Stk	Schalotte
1Stk	Knoblauch
15gr	Paprikapulver
1Stk	Chilli
	Piment
6Stk	Champignon
1B	Rosmarin
100gr	Butter
50gr	Parmesan
500gr	Milch
500gr	Rahm
200g	Kalbsfond
100gr	Kalbsjus

### ZUBEREITUNG

Stroganoff: Filet zuputzen und in grosse Stücke schneiden.

Paprika (schälen), Essiggurken, Schalotten, Champignon und Chilli in feine Streifen schneiden.

Teflon Pfanne ganz heiss. Fleisch würzen und Rindsfilet kurz und scharf anbraten. Anschliessend in ein Sieb geben damit es nicht durchzieht. Anschliessend Butter zugeben um Bratensatz in der Pfanne zu lösen. Schalotten, Paprika, Knoblauch und Champignon anziehen. Chilli und Rosmarin (gehackt) beigegeben und mit anziehen.

Mit Paprikapulver stäuben und mit Cognac, Rowein und Madeira ablöschen. Kalbsfond dazugeben und leicht köcheln lassen. Schuss Rahm dazu und etwas Limettensaft. Fleisch beigegeben und nicht mehr kochen, sondern nur ziehen lassen.

Gratin: Kartoffeln schälen und durch eine Mandoline geben. Je dünner die Scheiben, desto feiner zum essen und weniger lange die Garzeit.

Milch und Rahm mit Rosmarin und Knoblauch in einer Pfanne auf Temperatur bringen, den Guss schon salzen.

Kartoffeln in eine Form (eingefettet) einschichten und bei jeder Schicht eine Kelle Guss darüber geben. Danach zugedeckt bei 150° Grad für ca. 30-40 Minuten in den Ofen geben.

Deckel weg nehmen und Parmesan darüber geben. Temperatur auf 200° Grad und nochmals ohne Deckel für 10 Minuten in den Ofen

En guete!!