

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Stroganoff vom Rehbock

Zutaten

(4 Personen)

Für das Stroganoff

- 2 Schalotten
- 2 Essiggurkerl
- 150 g Champignons (oder Eierschwammerl)
- 50 g Beinschinken
- 1 EL Rosmarin, klein gehackt
- 1 roter Paprika, Haut, abgeschält und fein gewürfelt
- 600 g Rehfilet (oder Rehschlägel)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL grober Dijonsenf
- 50 g Butter
- 50 ml Portwein
- 300 ml Wild- oder Kalbsfond
- 125 ml Obers, cremig geschlagen
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für das Stroganoff die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Essiggurkerl in feine Streifen schneiden. Die Champignons in feine Blätter schneiden. Den Beinschinken in feine Streifen schneiden. Den Rosmarin fein hacken.

Das Rehfilet in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und in heißer Butter anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratensatz die Schalotten, Essiggurkerl, Champignons, Schinken, Rosmarin und Paprika anbraten.

Mit Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen.

Nun etwas Obers cremig schlagen und die Petersilie fein hacken und zur Seite legen.

Das Fleisch nochmals kurz in der Pfanne mit den Schalotten und übrigen Zutaten bei voller Hitze durchbraten.

Dann das Stroganoff anrichten, mit dem geschlagenen Obers und der Petersilie garnieren und es sich schmecken lassen.