

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Kalbsfiletspitzen Stroganoff

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbsfiletspitzen, Salz, Pfeffer, 1 TL Dijon-Senf, 50 g Butter, 2 Essiggurkerl, 2 Schalotten, 4 Champignons, 50 g Beinschinken (kleinwürfelig geschnitten), 1 roter Paprika, 50 ml Rotwein, 300 ml Kalbsjus, gehackte Petersilie, geschlagenes Obers.

Für die Schupfnudeln: 1 kg Erdäpfel (mehlige Sorte, im Ofen gegart und gepresst), 100 g braune Butter, 120 g Eidotter, 150 g glattes Mehl, 150 g Maisstärkemehl, Butter zum Schwenken.

Zubereitung

Die in kleinere Stücke geschnittenen Filetspitzen mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und in Butter anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratensatz klein geschnittene Schalotten, Champignons, Schinken und Gurkerln anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. Den Paprika mit dem Bunsenbrenner abflämmen und die Haut entfernen (oder mit dem Sparschäler schälen). Geschnittenen Paprika begeben und kurz mitköcheln lassen. Fleisch wieder unterziehen und etwas geschlagenes Obers und gehackte Petersilie unterheben.

Für die Schupfnudeln aus den angeführten Zutaten rasch einen Teig kneten. Den Erdäpfelteig in kleine Teile portionieren und zu Schupfnudeln formen. In kochendes, gut gesalzenes Wasser legen und 3 bis 4 Minuten garen. Danach herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und vor dem Servieren in brauner Butter schwenken.

Die Kalbsfiletspitzen mit den Schupfnudeln anrichten.