

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Boxty mit Rind und Whiskeysauce

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Boxyt

- 600 g mehlig Kartoffeln (geschält)
- 75 g Weizenmehl (glatt)
- 3 TL Backpulver
- 3 Eier
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für das Geschnetzelte

- 500 g Rinderfiletspitzen
- 1 große Schalotte
- 150 g braune Champignons
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 8 cl Irish Whiskey
- 200 ml Kalbs- oder Rinderfond
- 250 ml Obers

- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Boxyt zuerst die Hälfte der geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in Salzwasser weichkochen. Die zweite Hälfte der Kartoffeln vorerst beiseitestellen.
2. Für das Geschnetzelte die Rinderfiletspitzen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden und die geputzten braunen Champignons vierteln.
3. Nun die noch rohen Kartoffeln mit einer Vierkantreibe grob reiben und in einem Stofftuch ausdrücken. Die Eier, das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mit den rohen, geriebenen Kartoffeln vermengen. Dann die gekochten, überkühlten Kartoffelwürfel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dazugeben, umrühren und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Boxyt ein Viertel der Kartoffelmasse in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl wie Palatschinken beidseitig anbraten. Den Vorgang dreimal wiederholen, bis die gesamte Masse verbraucht ist.
5. Für das Geschnetzelte die Rinderfilet-Scheiben salzen, in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl beidseitig anbraten und anschließend herausnehmen. Die Champignons und die Schalotten im Bratrückstand anbraten, mit dem Irish Whiskey ablöschen, mit dem Kalbsfond und dem Obers aufgießen und die Sauce um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Nun das Fleisch wieder in die Whiskeysauce geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zum Schluss je ein Boxyt auf einen flachen Teller legen, das Geschnetzelte darauf verteilen und das Boxyt wie einen Halbkreis zusammenlegen. Das Gericht mit frischem, feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.