

## Rezept

# Filet Stroganoff mit Wodka und Roter Bete

Ein Rezept von Filet Stroganoff mit Wodka und Roter Bete, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> gut abgelagertes Rinderfilet	<b>50 g</b> Cornichons (aus dem Glas)
<b>1</b> große Schalotte (60 g)	<b>200 g</b> Champignons
<b>1</b> kleine gekochte Rote Bete (70 g, vakuumverpackt)	½ TL schwarze Pfefferkörner
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>400 ml</b> Bratenfond	<b>2 EL</b> kalte Butter
<b>1 TL</b> scharfer Senf	½ TL Kartoffelstärke
<b>2 EL</b> Wodka	<b>2</b> gehäufte EL Crème fraîche
	5-6 Stängel glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Am Filet eventuell verbliebene Sehnen entfernen und das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Cornichons halbieren und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
2. Die Champignons mit einer Pilzbürste oder mit Küchenpapier abreiben. Die Stielenden abschneiden und die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Rote Bete in feine Streifen schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen.
3. Die Filetwürfel mit Salz würzen. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Fleischwürfel darin etwa 1 Min. scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das restliche Fleisch mit 1 EL Öl ebenso braten. Herausnehmen.
4. 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. dünsten. Die Champignons zugeben und 2 Min. mitrösten. Mit Bratenfond ablöschen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen. In die kochende Sauce rühren und 4-5 Min. köcheln lassen. Senf, Crème fraîche und Wodka einrühren. Aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. sämig einkochen lassen.
5. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken. Die Sauce mit Salz und dem zerstoßenen Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter und die Petersilie einrühren. Fleisch, Rote Bete und Gurken unter die Sauce heben und den Filettopf vom Herd nehmen. Mit Kartoffelrösti, Röstkartoffeln oder Reis servieren.