

3. Rezepte

Boeuf Stroganoff

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Rinderfilet, in feinen Streifen
50 g Butter
2 Zwiebeln, in feinen Streifen
150 g Champignons, blättrig
geschnitten
40 g Mehl
1/2 Liter Rahm oder 1 – 2 Tassen
Milch
Glutamat, Fleischbrühwürfel
oder umgefüllt und mit Petersilie
garniert
Vegeta
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Russische Soljanka

Zutaten (für 4 Personen):

2 Zwiebeln
etwas Butter
1 Kaffeelöffel Zucker
2-3 Esslöffel Öl
2 Karotten
1 Kaffeelöffel Mehl
2 Eier
2 Esslöffel Paradeismark
1 Petersilienwurzel
1 Esslöffel Essig
1 kleiner Weißkohl
1 Kaffeelöffel geriebenen Käse
1 Salzgurke

Russische Crème

Zutaten

150 g Zucker
4 Blatt weisse Gelatine
5 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
¼ l Sahne
125 ml Weisswein
2 cl Weinbrand
1 cl Wodka

Zubereitung:

Das Fleisch wird in Butter angebraten, bis es schön braun ist. Dann gibt man die Gemüse zu. Das Mehl wird in einer Pfanne angebräunt und hineingegeben. Nun werden Milch, Rahm, Salz, Pfeffer und Brühwürfel hinzugefügt. Bei geringer Hitze kocht man alles unter ständigem Rühren, bis die Sauce dick zu werden beginnt. Dann wird Boeuf Stroganoff in eine Terrine

Zubereitung:

Frischen Weißkohl von den äußeren Blättern befreien, waschen, in dünne Streifen schneiden und im geschlossenen Topf mit wenig Wasser gar kochen. Die feingeschnittenen Wurzeln im Öl anbraten, das Paradeismark und die geschälte, feingeschnittene Salzgurke und das Mehl dazugeben. Wurzeln und Kohl mischen, würzen und noch 10-15 min köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, in eine gefettete Form geben und mit geriebenem Käse und/oder Semmelbrösel bestreuen. Butterflöckchen draufgeben und überbacken. Mit gekochten Eiern verzieren.

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschliessend ausdrücken. Die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Weisswein, den Wodka und den Weinbrand zugliessen.

Die Gelatine in drei bis vier Esslöffeln heissem Wasser auflösen und anschliessend in die Ei-Zucker-Masse rühren. Das Ganze im Kühlschrank erstarren lassen. Sobald die Creme leicht steif geworden ist, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben, dabei einen kleinen Teil der Sahne als Garnitur zurück lassen.