

Typ: Fleisch

Quelle: Ottolenghi: Comfort, S. 210

Bemerkungen:

Bceuf Stroganoff lieben wir, weil es üppig (und retro!) ist, aber Rinderfilet ist nicht wirklich etwas, womit man viele Leute satt macht! Hier haben wir die Üppigkeit des Stroganoffs in Fleischklößchen umgesetzt. So braucht man nicht nur weniger Fleisch, man bekommt auch sozusagen einen Teller Wohlbehagen. Wir servieren dies hier mit Pasta, aber auch Eiernudeln passen gut, genauso wie Reis, Orzo oder Kartoffelbrei.

Zutaten Für 6 Personen

500 g Tagliatelle (oder Pappardelle oder Linguine)
50 g Butter
2 TL Mohnsamen

FLEISCHKLÖßCHEN

70 g Weißbrot vom Vortag, entrindet und grob in Stücke gerissen
100 mL Milch
75 mL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt (180 g)
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
500 g gehacktes Rind- oder Schweinefleisch
2 TL Dijonsenf
1 Ei
5 g Dill, fein gehackt
1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (von 2 Bio-Zitronen)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

PILZSAUCE

3 Bananenschalotten, in dünne Ringe geschnitten (200 g)
3 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
50 g Butter
400 g kleine braune Champignons, geviertelt
3 EL Cognac (oder Weinbrand)
1½ TL scharfes geräuchertes Paprikapulver
1½ EL Tomatenmark
1 EL Dijonsenf
1 EL Worcestersauce
650 mL Rinderbrühe
150 g saure Sahne (oder Creme fraiche)

ZUM SERVIEREN

125 g süßsaure Essiggurken, grob gehackt
10 g Dill, grob gehack

Rezept: Vorbereiten: Bis auf die Pasta kann das ganze Gericht 1 Tag im Voraus zubereitet werden. Für die Fleischklößchen das Brot in einer großen Schüssel etwa 5 Minuten in der Milch einweichen.

Inzwischen 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebel

darin 8-10 Minuten anschwitzen, bis sie weich ist, dabei ein paarmal umrühren. Den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitgaren. Alles in eine Schüssel füllen. Die Mischung kurz abkühlen lassen, dann mit den restlichen Zutaten für die Fleischklößchen und 1 TL Salz sowie etwas Pfeffer zum eingeweichten Brot mischen. Aus dem glatten Fleischteig 26 Kugeln à 30g formen. Zudecken und bis zum Braten kalt stellen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand 2 EL Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, die Hälfte der Klößchen darin 8 Minuten braten, bis sie gebräunt und knapp durchgegart sind, dabei die Pfanne vorsichtig schwenken, um die Klößchen zu wenden. Auf einem Teller lagern, die restlichen Klößchen in weiteren 2 EL Öl ebenso braten.

Nun für die Pilzsauce die Schalotten in derselben (nicht gesäuberten) Pfanne unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten anschwitzen, bis sie zu karamellisieren beginnen. Den Knoblauch 1 Minute mitgaren, dann die Mischung in eine Schüssel füllen.

Die Hälfte der Butter in der Pfanne bei weiterhin mittlerer bis starker Hitze zerlassen. Die Hälfte der Pilze mit 1/4 TL Salz darin 6 Minuten braten, dabei nicht zum Rühren verleiten lassen. Die gesamte Feuchtigkeit sollte verkochen und die Pilze sollten bräunen. Diese zu den Schalotten mischen und beiseitestellen. Mit der restlichen Butter, den restlichen Pilzen und noch 1/4 TL Salz wiederholen.

Schalotten und Pilze wieder in der Pfanne zum Köcheln bringen. Den Cognac angießen, einige Sekunden verkochen lassen. Paprikapulver, Tomatenmark, Senf, Worcestersauce und Brühe einrühren. Aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert ist. Saure Sahne, Klößchen, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer hinzufügen. Alles 5 Minuten köcheln lassen, bis die Klößchen durchgegart sind.

Inzwischen die Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen, Butter und Mohn unterheben, bis die Butter geschmolzen ist. Die Pasta auf sechs Schalen verteilen, Klößchen und Sauce darauf anrichten. Mit Essiggurken sowie Dill garnieren und servieren