

SINGLE REZEPT



Seeteufel

Stroganoff

1 Person 160 g Filet, Medaillons
Mehl
Paprika edelsüss
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Stroganoffsauce:

Butter
Zwiebel, gehackt
Peperonistreifen, Champignons, Essiggurke, Paprika edelsüss
½ dl Weisswein, ½ dl Fischfond
1 dl Rahm



SINGLE REZEPT

Serie Vier
68/70

von Andreas Altorfer

Seeteufel Stroganoff

Medaillons würzen. Mehl mit Paprikapulver mischen, Medaillons darin wenden, beidseitig braten, 2 Min. Gesamtbratzeit. Bei 80°C ca. 20 Min. warm halten.

Stroganoffsauce zubereiten: Zwiebel in Butter andünsten. Geschnittene Peperoni, Champignons, Essiggurke und Paprikapulver dazugeben. Mit Weisswein ablöschen, mit Fischfond auffüllen, wenig einkochen, mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Stroganoff anrichten, Medaillons darauf legen. Servieren.

Tipp

Das Filet am Stück rundherum braten und vor dem Servieren in gleichmässige Tranchen schneiden.

Für dieses Gericht eignen sich auch Zander, Steinbutt, Rotbarsch.