Gulasch Stroganoff

Zutaten

2 Schalotten
250g Champignons
2 rote Peperoni (Paprikaschoten)
2 kleine Salzgurken
20g Butter
1 Esslöffel Delikatess-Paprika-Pulver
100ml Rotwein
100ml Kalbsfond
4 Esslöffel Tomatenpüree
200ml Crème fraîche
Salz, Cayennepfeffer
600g Rindsfiletspitz oder gut gelagerte Rindshuft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
50ml Rotwein

Zubereitung

1. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und würfeln. Die Gurken würfeln.
2. Die Butter schmelzen. Die Schalotten darin hellgelb dünsten. Die Champignons, die Peperoni- und Gurkenwürfel beifügen und auf grossem Feuer 2 Minuten dünsten. Den Paprika darüberstreuen und gut untermischen. Den Rotwein und den Kalbsfond dazugliessen. Das Tomatenpüree einrühren. Alles auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas heisse Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, zur Sauce geben und diese pikant mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
4. Das Fleisch in gut daumendicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei bis drei Portionen in der sehr heissen Bratbutter 1-1 ½ Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen bei 70 Grad etwa 45 Minuten ziehen lassen.
5. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Den Jus durch ein feines Sieb zur Sauce gliessen.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Von der Herdplatte ziehen. Das Fleisch beifügen, sorgfältig mischen und sofort in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.