



## **Björn Freitag kocht mit Alexander Herrmann**

### **Bœuf Stroganoff & Risotto**

*Alle Rezepte sind für 4 Personen*

#### **Bœuf „Stroganoff Art“ mit Rösti**

Rezept von Björn Freitag

Saftige Rindfleischscheiben mit einer würzigen Cremesoße serviert und dazu dann auch noch knusprige Rösti – das klingt nach einem echten Wohlfühlessen! Das Bœuf „Stroganoff Art“ von Björn Freitag ist nicht nur köstlich, sondern auch einfach zu machen und damit ganz und gar alltagstauglich.

#### **Für das Bœuf Stroganoff-Art**

- 1 mittelgroße Rote Bete (ggf. fertig gegart)
- 600 g Rinderfilet
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 150 g Cornichons
- 4 EL Einlegesud der Cornichons
- 50 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbratenfond
- Salz und Pfeffer
- 1 EL grober Pommery-Senf
- 150 g Saure Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- 4 Stiele Petersilie

#### **Zubereitung**

- Rote Bete putzen, in gesalzenem Wasser weichkochen und etwas abkühlen lassen.
- Rinderfilet in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz ca. 2 Minuten scharf anbraten. Rinderfilet herausnehmen, Fleischsaft in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel auffangen.
- Pfanne nicht reinigen!
- Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in der Fleisch-Pfanne anschwitzen.
- Pilze putzen, kleinschneiden und hinzufügen, alles ca. 5 Minuten braten.
- Cornichons kleinschneiden, in die Pfanne geben. 1 EL Mehl drüber stäuben, einmal umrühren und alles mit Rotwein, Rinderfond und Gurkensud ablöschen.
- Die gegarte und leicht abgekühlte Rote Bete schälen, würfeln und hinzugeben.  
**Tipp:** Einmalhandschuhe anziehen und die Bete auf einem Teller schneiden.
- Alles einmal aufkochen lassen, dann bei wenig Hitze ca. 5 Minuten köcheln.



- Den abgetropften Fleischsaft, Senf, Saure Sahne und Crème fraîche unterziehen und heiß werden lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fleisch hinzufügen und kurz warm werden lassen.
- Petersilie waschen, trockenschleudern, Blättchen abzupfen, hacken und unterziehen.

### Für den Rösti

- 800 g mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

### Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen. In einen Dämpfeinsatz legen, in einen Topf setzen, etwas Wasser angießen, erhitzen und die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten dämpfen. Hinweis: Sie sind dann außen gar und innen roh.
- Kartoffeln abkühlen lassen, dann grob reiben.
- Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel darin verteilen und leicht andrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten knusprig braten.

**Tipp:** Zum Wenden einen Teller verwenden. Je nach Größe der Pfanne ggf. zwei Röstis zubereiten und den anderen derweil im Ofen warmhalten.

### Anrichten

- Fleisch mit Soße und Gemüse in tiefen Tellern verteilen.
- Röstis in 4 Stücke schneiden und am Rand platzieren.
- Mit einem Klecks Crème fraîche toppen.

## Pilzrisotto mit gebratenen Gewürz-Garnelen

Rezept von Alexander Herrmann

Ein Risotto in kaum mehr als zehn Minuten? Gar kein Problem, sagt Alexander Herrmann und zeigt mit diesem Rezept wie's geht! Kräftig gewürzte Garnelen passen in Sachen Aroma wunderbar zu dem cremigen Reisgericht mit Pilzen. So einfach kann Spitzenküche sein.

### Zutaten

- 450 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- 2 Schalotten (oder eine kleinere Zwiebel)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- 300 g Risottoreis
- 150 ml Weißwein, trocken
- 450 ml Gemüsebrühe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Butter (kalt)
- 80 g Parmesan
- 1 EL Salzzitrone (Schale) alternativ: 1 TL Bio-Zitronenschalenabrieb
- 1 Schuss Sojasauce
- 16 Riesengarnelen (nachhaltig gezüchtet z.B. bayerische Garnele)



- 1 EL Baharat (arabische Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Paprikapulver, Pfeffer und Zimt.)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Butter

**Tipp: Salzzitronen** kann man ganz einfach selbstmachen: Bio-Zitronen waschen, die Schale anritzen und in ein passendes Schraubglas geben. Eine ca. 4-prozentige Salzlake anmischen und im Topf kurz aufkochen, dann über die Zitronen geben, Deckel schließen. Die Zitronen sollten vollständig bedeckt sein und mindestens 14 Tage ziehen.

### Zubereitung

- **Für das Risotto** die Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder sechsteln bzw. in gleichmäßige Stücke schneiden.
- Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen und halbieren.
- Die Schalottenwürfel mit einem Schuss Öl in einem Schnellkochtopf auf dem Herd glasig anschwitzen.
- Die Pilze zugeben und kurz mitbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.
- Dann den Knoblauch und den Risottoreis zugeben und kurz mit angehen lassen, bis die Spitzen der Reiskörner glasig sind.
- Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, unter ständigem Rühren wieder vollständig reduzieren lassen.
- Mit der Gemüsebrühe auffüllen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen, weiter erhitzen bis der Kochtopf den Start der Garzeit signalisiert (je nach Hersteller variabel), die Hitze etwas reduzieren und das Risotto 6-7 Minuten garen.
- Inzwischen die kalte Butter kleinschneiden oder mit dem Löffel zu Flöckchen verarbeiten.
- Parmesan fein reiben.
- Schale der Salzzitrone sehr fein schneiden.
- Topf vom Herd nehmen, abdampfen, den Deckel entfernen, das Risotto auflockern.
- Butter, Salzzitrone und Parmesan hinzufügen und kräftig unterrühren.
- Das Risotto mit Sojasauce und ggf. etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- In der Zwischenzeit **die Garnelen** schälen, putzen, entdarmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen und auf etwas Küchenkrepp trocken tupfen.
- Ringsum mit etwas Salz und Baharat würzen, Olivenöl darüber träufeln.  
**Tipp:** Aus den Köpfen und Schalen der Garnelen ein Öl herstellen! Alles in einem Topf kräftig anrösten, Tomatenmark mitbraten, mit Sonnenblumenöl bedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das Öl durch ein Sieb abseihen.
- Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen.
- Derweil die Schale der Salzzitrone in feine Streifen schneiden.
- Garnelen in der aufschäumenden Butter schwenken, Salzzitrone zugeben, abschmecken und vom Herd nehmen.

### Anrichten

- Das Risotto mittig auf tiefe Teller verteilen.
- Die gebratenen Garnelen daraufsetzen, ggf. mit etwas Garnelenöl oder etwas restlicher Aromabutter aus der Pfanne beträufeln.
- **Tipp:** Dazu passt ein Wildkräutersalat.



## Geschmorte Rote Bete mit Kartoffelstroh

Rezept von Björn Freitag und Alexander Herrmann

Eine warme Vorspeise aus sehr einfachen Zutaten, die dennoch für Furore sorgt! Alexander Herrmann und Björn Freitag erschaffen mit wenigen Handgriffen ein farbenfrohes Gericht mit würziger Süße und viel Knusperspaß. Die geschmorte Rote Bete ist schnell gemacht und für das Kartoffelstroh gibt's ein paar kleine Tipps, damit es perfekt wird.

### Für die Rote Bete - für 2 Portionen

- ½ gegarte und geschälte Rote Bete
- 30 g Butter
- 1 EL Zucker
- Salz
- 1 TL Baharat
- 150 ml trockener Rotwein
- 4 EL Crème fraîche
- Salzzitrone alternativ: 1 TL Bio-Zitronenschalenabrieb
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Mehl
- 1 TL Olivenöl

### Zubereitung

- Rote Bete in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in geschmolzener Butter in einem Topf oder einer tiefen Pfanne anbraten.
- Mit Zucker bestreuen und karamellisieren.
- Mit Salz und Baharat würzen und in dem Sud wenden, dabei weiter kräftig braten lassen.
- Mit Rotwein ablöschen und 2 Minuten leise köcheln lassen.
- Mehl mit Olivenöl glattrühren, unterziehen und alles einmal aufkochen, bis die Soße bindet.
- Crème fraîche mit fein gewürfelter Salzzitrone mischen.  
**Alternativ** mit Bio-Zitronenschalenabrieb, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz.

### Für das Kartoffelstroh

- 4 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- Salz
- Rapsöl zum Frittieren

### Zubereitung

- Kartoffeln schälen und waschen.
- Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und zum Kochen bringen, Salz hinzufügen.
- Kartoffeln schälen und längs mit der Reibe zu dünnen Scheiben verarbeiten. Diese Scheibchen mit einem Messer in möglichst lange und dünne Streifen schneiden.
- Kartoffelstreifen ca. eine Minute in dem heißen Wasser garen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier oder einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
- Für die Strohkartoffeln reichlich Öl (min. 10 cm hoch) in einen mittelgroßen Topf geben und heiß werden lassen. Vorgegarte Kartoffelstreifen darin ca. 2 Minuten frittieren, dabei hin und her bewegen.



**Tipp:** Nicht zu viele auf einmal, besser nach und nach, damit das Öl nicht zu kalt wird.

- Die fertigen Kartoffelstreifen mit der Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salzen.

#### **Anrichten**

- Rote Bete auf kleine, tiefe Teller verteilen.
- Die Rotwein-Soße darüber geben.
- Darauf je einen Löffel Zitronen-Crème-fraîche anrichten.
- Kartoffelstroh als Häufchen obenauf platzieren. Sofort servieren.

**Guten Appetit!**