

Flambierte Rindsfiletspitzen "Stroganoff"

Flambierte Hauptspeise

Zutaten für 2 Portion(en)

200,000 g	Rindsfilet
40,000 ml	Öl
80,000 ml	Weinbrand
40,000 g	Butter
40,000 g	Zwiebel
40,000 g	Champignon
20,000 g	Essiggurkerl
1,000 TI	Paprikapulver edelsüss
80,000 ml	Wein rot Fl. 0,75 L
200,000 ml	Sauce Demi glace nicht verwenden
80,000 ml	Schlagobers 30%
2,000 TI	Petersilie nicht verwenden
2,000 Port	Reis Beilage



Rindsfiletstreifen in Öl braten (keinesfalls durchbraten) - von der Hitze nehmen - Weinbrand am Pfannenrand eingießen - zurückstellen und flambieren - Fleisch in ein Timbale geben (nicht abdecken).

In der Pfanne fein geschnittene Zwiebel, in Scheiben geschnittene Champignons und Essiggurkenjullienne sautieren - paprizieren - mit Wein untergießen - reduzieren - mit Demiglace aufgießen - würzen und mit Petersilie und Rahm vollenden.

Das Fleisch zur Sauce geben und erwärmen - mit passender Beilage anrichten