

Zürich geht aus & Rindsfiletwürfel 'Stroganoff'

Auf Einladung der Gourmedia AG darf ich heute Abend - mit drei weiteren Köchen aus Zürcher Restaurants - den Premieren Anlass der neusten Ausgabe 'Zürich geht aus 2018/19' bekochen. Ich betrachte das als grosse Ehre und freue mich sehr auf den Anlass im Sihlcity. Schon seit Tagen sind wir mit den Vorbereitungen beschäftigt. Wir servieren Degustationsportionen von:

stör - rhabarber - radiesli - blumenkohl
kalb - erbsen - kresse
grosi's hackbraten - kartoffelstock
rindsfilet - 'stroganoff' - urdinkelspätzli
zürcher beeren - sauerrahmglace - nusskrokant
kokos - panna-cotta - bülacher kirschen - vanillecrumble

Der Unterschied von 'Zürich geht aus' gegenüber allen anderen Gastroführern ist, dass dein Restaurant in 'Zürich geht aus' nur erscheint, wenn der Besuch eine gute Kritik zulässt. Pech, wenn beim Besuch etwas nicht gepasst hat.

Mein Highlight an diesem Abend wird aber ein anderes sein. Klar, es macht Spass, dass es ein Interview mit Christa Rigozzi und mir gibt.

Doch etwas anderes macht mich ganz kribbelig. Ich werde zusammen mit meinen ehemaligen Unterstiften kochen. Ganz spontan haben Albert Brändle und Walter Nef auf meine Anfrage positiv reagiert. Und so werden wir ein Revival unserer Zusammenarbeit nach 38 Jahren feiern. Und wir werden uns viel zu erzählen haben. Nachfolgend das Rezept eines speziellen Gerichts aus meinem Repertoire. Ich wünsche gutes Gelingen.

Rindsfiletwürfel 'Stroganoff'

für 4 Portionen

Zutaten

600	g	Rindsfilet in 12 gleichmässige Würfel geschnitten
2	Esslöffel	Erdnussöl
		Salz, Pfeffer
1	Stk	rote Peperoni
1	Stk	gelbe Peperoni
2	Stk	Essiggurken
12	Stk	frische Champignons
50	g	Kochbutter
1	dl	Merlot
3	dl	Demi – Glace (im Rias erhältlich)
50	g	Saurer Halbrahm
1	dl	Vollrahm

Vorbereitung:

Peperoni vierteln, Kerne entfernen und Schale mit Sparschäler entfernen. In feine Streifen schneiden.

Essiggurken in feine Streifen schneiden

Champignons vierteln.

Rahm steif schlagen und kühl stellen.

Zubereitung:

Kochbutter schaumig erhitzen. Champignons, Peperoni und Essiggurken dünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

Mit Merlot ablöschen und zu Sirup einkochen lassen. Demi Glace dazu geben und leise köchern lassen bis die Sauce beginnt dick zu werden.

Währenddessen die Rindsfiletwürfel im heissen Erdnussöl allseitig anbraten. Die Würfel müssen noch schön rosa sein. Im Ofen bei 70° C warmhalten.

Sauerrahm dazu geben und von der Hitze nehmen. Fleischsaft aus dem Ofen dazu geben und nochmals leise köcherln lassen.

Fleisch dazu geben und vermischen.

Dann den geschlagenen Rahm darunterziehen und anrichten, so dass der Rahm noch nicht ganz gemischt ist. Die Sauce ist nun schön marmoriert.

Dazu passt:

Pilaw Reis, Urdinkelspätzli, feine Nüdeli