

Fonduefleische „Stroganoff“ mit luftiger Semmelterrine

4 Portionen

Zutaten

500 g Fonduefleisch nach Wahl
(Schweine-, Rinderfilet-,
Hühnerbruststreifen)
3 Scheiben Beinschinken
4 Essiggurken (Cornichons)
100 g Champignons oder Pilze nach Wahl

Für die Sauce

½ Zwiebel
½ frischer roter Paprika
½ TL Paprikapulver
50 g Weißwein
150 g Gemüsefond
100 g Obers
½ Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Thymian, Rosmarin

Für die Brotterrine

20 g Butter
120-150 g Milch
140 g Baguette in Würfel geschnitten
oder Toastbrotwürfel
70 g Sauerrahm
2 Eier, getrennt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss



Zubereitung

Für die Paprikasauce die klein geschnittene Zwiebel und den frischen Paprika in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond oder Rindsuppe aufgießen. Das Ganze weichkochen, würzen und mit Obers in einem Standmixer gut mixen. Passieren und eventuell mit etwas Stärkemehl leicht binden.

Gurken und Schinken in feine Streifen (Julienne) schneiden. Champignons putzen und blättrig schneiden oder vierteln. Champignons in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gurkenstreifen und Schinken zugeben und mitrösten. Nun die fertige Sauce begeben und ziehen lassen.

Das Fleisch würzen und in einer anderen Pfanne rundum kurz anbraten. Rasten lassen und in die nicht mehr kochende Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brotterrine Butter mit der Milch erwärmen. Die Semmelwürfel mit dem lauwarmen Milch-Butter-Gemisch angießen und den Sauerrahm sowie die Gewürze und die Eidotter begeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in ausgekleideten Terrinenformen füllen und im Dampfgarer dämpfen. Aufschneiden und eventuell beidseitig anbraten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at