



Lammschnitzel Stroganoff

Das Rezept Rinderfilet Stroganoff wurde erstmals von Jelena Molochowetz in ihrem Kochbuch "Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Wirtschaftsausgaben" aus dem Jahre 1871 veröffentlicht. Die Sauce zum Rindsfilet bestand aus einer säuerlichen Sauce aus Zwiebeln, Sauerrahm und Senf. Das Gericht benannte sie nach der russischen Adelsfamilie Stroganow. Einzug in die klassische, gehobene Küche fand das Gericht durch den in Petersburg tätigen Koch Charles Brière, der das Gericht an einem Kochwettbewerb anno 1891 in Paris vorstellte. Bereits durch ihn und später durch weitere Köche wurde das Rezept verändert und ergänzt. So kamen Champignons, Essiggurken und Peperoni dazu. Geblieben ist der leicht säuerliche und zugleich sämige Charakter der Sauce. Der Rezepttitel "Stroganoff" bezieht heutzutage sich weniger auf das verwendete Fleisch (Rindsfilet), sondern auf die Zubereitungsart der Sauce.

Die Lammschnitzel wurden aus dem Gigot geschnitten, so die Deklaration, und müssten zum Kurzbraten geeignet und sehr zart sein. Doch bei einer früheren Zubereitung war das nicht so ganz der Fall, die Schnitzel waren zwar nicht zäh, aber auch nicht so zart wie gewünscht. So habe ich sie diesmal nach kurzem Anbraten 30 Minuten in der leicht köchelnden Sauce mitgeschmort. Das kam gut.

Zutaten (2 Portionen)

4-6	Lammschnitzel, ca. 250g
60g	Champignons
60g	rote Peperoni
1	kleine Zwiebel
2	kleine Essiggurken
2dl	Weisswein
5cl	weisser Portwein
1Tl	Djion-Senf
1dl	Sauerrahm

Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden, grosse Pilze vorher halbieren.
Zwiebel halbieren und längs zur Schale in ca. 5mm breite Spalten schneiden. Peperoni in ca. 4cm breite Stücke schneiden und diese zu ca. 3-4mm breite Streifchen schneiden. Essiggurken längs halbieren und zu Halbmonden schneiden.

Lammschnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und beidseitig salzen und pfeffern.

Schnitzel in Bratbutter auf jeder Seite 1 Minute heiss anbraten. Danach die Temperatur reduzieren, die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit einem grosszügigen Schuss Weisswein auflösen, absieben und beiseite stellen. Pfanne kurz reinigen und wieder auf den Herd stellen.

Bratbutter zugeben und mässig erhitzen. Champignons, Zwiebel und Peperoni zugeben und etwa 4-5 Minuten dünsten, die Champignons und Zwiebeln sollten dabei leichte Röstspuren zeigen. Mit Weisswein und dem beiseite gestellten Bratensatz ablöschen, Senf unterrühren, Portwein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel in die Sauce legen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Schnitzel nochmals aus der Pfanne nehmen, Sauerrahm zur Sauce geben und diese für 2-3 Minuten kräftig aufkochen. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Schnitzel wieder zugeben und 2 Minuten ziehen lassen.





Bratensatz auflösen



