

GESCHNETZELTES AN KAFFEESAUCE MIT KARTOFFELSCHNEE

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

GESCHNETZELTES AN KAFFEESAUCE

	Bratbutter zum Braten
600 g	geschnetzeltes Rindfleisch (z. B. vom Stotzen)
1	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
1	Essslöffel Mehl
2	Schalotten, halbiert, in feinen Streifen
1	Essslöffel Cognac
2 dl	Espresso
20	Kaffeebohnen
1½ dl	Rahm
	Salz, nach Bedarf
wenig	Pfeffer aus der Mühle

1 Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, portionenweise anbraten, dabei mit etwas Mehl bestäuben, herausnehmen. Restliches Bratfett aufstufen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

2 Schalotten andämpfen. Cognac und Espresso dazugiessen, aufkochen, Kaffeebohnen begeben, auf die Hälfte einkochen. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

3 Rahm steif schlagen, darunterziehen, nur noch heiss werden lassen, würzen.



KARTOFFELSCHNEE

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

500 g	mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
	Salzwasser, siedend
	Olivenöl nach Belieben, zum Darüberträufeln

1 Kartoffeln im siedenden Salzwasser (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein) ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen (siehe Tipp).

2 Wasser abgiessen. Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind.

SERVIEREN Kartoffeln portionenweise durch ein Passe-vite direkt auf die vorgewärmten Teller treiben, evtl. Öl darüberträufeln. Geschnetzeltes mit der Sauce dazu servieren.

DAMPFGARER-TIPP **Miele**

Kartoffeln in eine gelochte Steamerschale geben, ½ Essslöffel Salz darüberstreuen, 10 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer weich garen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch