



Fleischklößchen Stroganoff

Man nehme für 6 Portionen:

500 g Hackfleisch	
100 ml Milch	erwärmen
1 Brötchen vom Vortag	in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen
150 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
1 Zitrone	Schale abreiben, Zitrone auspressen
1 Ei	
75 ml Olivenöl	1 EL für die Zwiebeln, Rest zum Braten der Fleischklößchen
5 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, Keim entfernen, fein würfeln; 2 fürs Hack, 3 für die Soße
15 g Dill	Spitzen von den Stielen zupfen, hacken; 5 g fürs Hack, 10 g für die Soße
5 TL Dijonsenf	2 fürs Hack, 3 für die Soße
4-5 Bananenschalotten	halbieren, pellen, längs in dünne Scheiben schneiden
500 g kleine braune Champignons	halbieren oder vierteln
100 g Butter	50 g für die Pilze, 50 g für die Nudeln
3 EL Cognac [Weinbrand]	
2 TL geräuchertes Paprikapulver	
2 EL Tomatenmark	
1 EL Worcestersauce	
600 ml Rinderbrühe	
200 ml saure Sahne	
500 g Tagliatelle	
2 TL Mohnsamen	
1 kleines Glas Cornichons	in Scheiben schneiden
Salz	
Schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Außerdem:	6 Teller vorwärmen

- 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. 2 gewürfelte Knoblauchzehen zugeben und noch 1-2 Minuten mitdünsten. Abkühlen lassen. In einer großen Schüssel Hackfleisch, Zwiebelmischung, das eingeweichte Brötchen, Zitronenschale, Ei, 2 TL Dijonsenf und 5 g Dill gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Kugeln à 30 g formen.
- In der Pfanne jetzt die Hackfleischklößchen ca. 8 Minuten bei mäßiger Hitze in Olivenöl braten. Klößchen herausnehmen und beiseitestellen. Schalotten in der Pfanne für ca. 5 Minuten anschwitzen. Salzen und pfeffern. Restlichen Knoblauch zugeben und eine Minute mitdünsten. Herausnehmen und beiseitestellen. Butter in der Pfanne zerlassen und die Champignons darin braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz würzen.
- Schalotten zu den Pilzen geben und erhitzen. Mit Cognac ablöschen. Paprikapulver, Tomatenmark, Worcestersauce und den verbliebenen Dijonsenf unterrühren. Brühe angießen, verrühren und aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen. Klößchen und saure Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Soße sollte nicht mehr kochen.
- Tagliatelle nach Anweisung in 5 Liter Salzwasser (20 g/Liter!) kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und den Mohn zugeben. Fertige Nudeln abgießen, sofort in die Pfanne geben und mit der Mohnbutter gut vermengen.
- Nudeln auf die vorgewärmten Teller verteilen, Soße und Fleischklößchen darüber und mit dem restlichen Dill und den Cornichon-Scheiben garnieren.

Dazu: trockener Weißwein, z. B. Grauburgunder, aber auch Bier