



**Rolf Scheider**

## **Bœuf bourguignon mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

1 Rinderfilet à 400 g  
2 Scheiben Bauernspeck  
1 Karotte  
8 Perlzwiebeln  
150 g kleine Champignons  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
50 g Mehl  
500 ml trockener Burgunder  
2 EL Demi-glace  
1 EL Tomatenmark  
3 EL Mehl  
1 TL Zucker  
½ Bund glatte Petersilie  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und schräg in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und alles darin 5 Minuten andünsten. Das Tomatenmark dazugeben, mit wenig Mehl bestäuben, kurz anrösten und den Zucker darin karamellisieren lassen. Die Perlzwiebeln dazugeben. Die Champignons mit der Pilzbürste putzen und vierteln. Den Burgunder und die Demi-glace dazugeben und 20 Minuten garen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit dem Speck darin rundum kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Sauce mit dem Fleisch vermischen und mit der Hälfte der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Mousseline:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
¼ Knolle Sellerie  
75 g Sahne  
50 g geschlagene Sahne  
3 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Sahne in einem weiteren Topf erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren und durch ein Sieb sehr fein passieren.

Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren etwas geschlagene Sahne unterheben.

Das Bœuf bourguignon mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline auf Tellern anrichten und servieren.