

Veganes Geschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

50 g Sojaschnetzel	150 g braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	100 ml Hafersahne
1 EL Edelhefe-Flocken	50 ml Sojasauce	75 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond	1 EL Albaöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rösti:

1 große festk. Kartoffel	2 EL Albaöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	-------------	---------------

Für das Geschnetzelte:

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Sojaschnetzel in 200 ml Wasser und Sojasauce mit einer Prise Zucker und Knoblauchzehe für etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Champignons scharf anbraten und Schalotten hinzugeben und mit anbraten. Mit etwas Senf und Salz abschmecken, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Etwas Gemüsefond abgießen, aufkochen und Hafersahne hinzufügen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sauce mit Salz, Pfeffer, Edelhefe und gehackter Petersilie abschmecken. Sojaschnetzel abgießen und mit einer Kartoffelpresse gut ausdrücken.

Schnetzel in Albaöl knusprig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Schnetzel unter die Sauce heben.

Für den Rösti:

Kartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in lange Fäden schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fäden zum Rösti formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zwischendurch wenden, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christin Beyer am 18. Oktober 2018