

Zürcher Geschnetzelttes mit Röstli

Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	500 g Kartoffeln, fest	125 g Champignons, weiß
1 Zwiebel	125 ml Weißwein, trocken	100 ml Sahne
40 g Butter	60 g Butterschmalz	1 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser halb gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Filetstreifen in Butter anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebel und die Pilze im Bratensud anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Sahne angießen und weiter reduzieren lassen. Die Kartoffeln mit einer Reibe reiben. Mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Einen Röstli in Butterschmalz ausbacken. Das Fleisch mit dem Bratensaft zurück in die Soße geben und mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Petersilie hacken. Den Röstli in zwei Hälften teilen und zusammen mit dem Geschnetzeltten auf Tellern anrichten. Mit der Petersilie dekorieren.

Joachim Herbst am 07. September 2009