

Zürcher Geschnetzeltes

Für 2 Personen

300 g Kalbschnitzel	250 g Kartoffeln, fest	125 g Champignons
2 Zwiebeln	1 Zitrone, unbehandelt	125 ml Weißwein
200 g Sahne	1 TL Dijon-Senf	2 TL Worcester-Soße
1 Muskatnuss	0,5 Bund Petersilie	2 EL Olivenöl
80 g Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden, eine Zwiebel abziehen und mit einem Zwiebelhacker fein zerkleinern. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Kalbfleischstreifen hineinlegen, hell anbräunen und anschließend warm stellen. Nun die Champignons unter Wenden anbraten, zum Schluss die Hälfte der Zwiebelstücke hinzugeben und goldgelb schmoren lassen. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und die Hitze reduzieren. Die Worcester-Soße und den Senf hinzufügen, zugedeckt fünf Minuten andünsten und abschließend die Sahne einrühren. Muskat reiben. Das Fleisch zurück in den Topf geben und Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Hälfte der Zitronenschale reiben und ebenfalls zur Soße geben. Zugedeckt drei Minuten ziehen lassen. Die restliche Zwiebel abziehen und drei Viertel fein würfeln. Die Kartoffeln auf einer Reibe grob raffeln. Die Kartoffeln mit den Zwiebelwürfeln, Muskat und Salz mischen. Das Öl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse mit Hilfe von zwei Ausstechringen hineingeben und so lange braten, bis die Unterseite knusprig braun ist. Die Rösti anschließend wenden und die Unterseite ebenfalls goldbraun braten. Die Petersilie fein hacken. Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Eva Schaefers am 26. Oktober 2009