

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	400 g Kartoffeln, mehlig	70 g Champignons, Dose
1 Zwiebel	1 Zitrone	100 g Butter
250 ml Sahne	150 ml Weißwein	Erdnussöl
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz würzen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter und Erdnussöl erhitzen. Die Kartoffeln locker in der Pfanne verteilen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Danach in sehr feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Bratensaft auffangen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In derselben Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Zwiebeln begeben und dünsten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und mit in die Pfanne geben. Die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft hinzugeben. Den Weißwein begeben und zur Hälfte reduzieren lassen. Den Bratensaft vom Fleisch und die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und gut vermengen. Die Rösti auf Tellern anrichten und das Geschnetzelte hinzugeben.

Adrian Grabe am 12. April 2010