

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Gemüse-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbfleisch	200 g Kartoffeln, fest	100 g Karotten
100 g Zucchini	150 g Zwiebeln	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone	1 EL Weizenmehl	125 ml Schlagsahne
60 ml Weisswein, Riesling	4 EL Pflanzenöl	Zucker
Salz	frischer Pfeffer	

Die Karotten, die Zucchini und die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kleine Rösti aus der Masse formen und diese in heißem Speiseöl von beiden Seiten in der Pfanne braten. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Streifen schneiden und mit Weizenmehl bestäuben. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Streifen darin anbraten. Im Anschluss das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Pfanne dünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, das Kalbsfleisch und die Sahne hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken und kurz erwärmen. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Haut befreien und in Röllchen schneiden. Das Fleisch in der Zwiebel- Sahne-Soße auf einem Teller anrichten, mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Julian Schürbücher am 28. Juni 2010