

Zürcher Geschnetzeltes mit Kürbis-Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

250 g Kalbfleisch	1 Hokkaido Kürbis	3 festk. Kartoffeln
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	70 ml Schlagsahne
1 EL Weingelee	2 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch
edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kürbis schälen, entkernen, vierteln und fein raspeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls fein raspeln. Etwas Muskatnuss reiben und ein Ei trennen. Anschließend die Kürbis- und Kartoffelraspeln, das übrige Ei, das Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatabrieb und etwas Paprikapulver zu einem Teig vermengen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin einen großen Rösti braten. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und sehr klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Anschließend mit dem Weißwein, dem Kalbsfond und 50 Millilitern Schlagsahne ablöschen, einkochen lassen und mit Weingelee abschmecken. Aus dem großen Rösti drei kleine Runde ausstechen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die übrige Schlagsahne steif schlagen. Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit der steifen Sahne und dem Schnittlauch garnieren.

Daniel Köstlinger-Kratt am 30. August 2010