

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

250 g Kalbfleisch	500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
100 g weiße Champignons	1 Bund krause Petersilie	100 g Mehl
100 ml Weißwein	300 ml Sahne	100 ml Kalbsfond
Butterschmalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine Pfanne Schmalz erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Röstiraffel reiben. Die geriebene Kartoffel zu Röstis formen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anbraten und danach im Backofen 15 Minuten nachgaren. Die Hälfte der Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Champignons waschen und in feine Scheiben schneiden. Butterschmalz in der Pfanne mit dem Bratsatz vom Kalbfleisch schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und kurz mit andünsten. Alles mit einem halben Esslöffel Mehl bestäuben und gut mischen. Mit dem Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rinderfond und 100 Milliliter von der Sahne dazugießen. Die Soße bei guter Hitze sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und das Ganze noch mal heiß werden lassen. Die Petersilie hacken. Die restliche Sahne steif schlagen. Das Kalbfleisch mit der Soße und dem Rösti auf dem Teller anrichten. Die gehackte Petersilie über das Fleisch streuen, einen Klecks Schlagsahne dazugeben und servieren.

Theo Flückiger am 27. Juni 2012