

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes, Rösti, Gurken-Salat

Für zwei Personen

500 g Kalbsfleisch	500 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g braune Champignons
1 Speisezwiebel	1 Salatgurke	1 Zweig Dill
1 Zweig glatte Petersilie	20 g Mandelblättchen	3 EL Mehl
1 EL Senf	1 Muskatnuss	1 EL Butter
4 EL Öl	200 g Sahne	125 ml trockener Weißwein
4 EL Walnussessig	Öl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und reiben. Die Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Danach eine Pfanne mit etwas Öl aufstellen und die Kartoffelraspel zu Rösti ausbacken. Danach zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Danach die Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Esslöffel des Mehls mehlieren. Das Fleisch in etwas Öl in einer Pfanne anbraten und danach auf einen Teller geben. Das Fleisch zum Warmhalten in den Ofen geben. Anschließend das restliche Mehl und die Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben und eine Mehlschwitze herstellen. Danach die Zwiebeln und die Champignons darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne dazugeben. Das Ganze etwas köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Salatgurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit ein wenig Salz und Zucker in ein Sieb geben und für kurze Zeit ziehen lassen. Währenddessen für die Vinaigrette vier Esslöffel des Öls mit dem Walnussessig, dem Senf, etwas Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Den Dill und die Petersilie abwaschen und trocken tupfen. Den Dill fein hacken und zu der Vinaigrette geben. Die Blätter von der Petersilie zupfen. Den Gurkensalat mit der Vinaigrette anmachen. Das Fleisch in die Sauce geben und noch einmal umrühren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten. Das Züricher Geschnetzelte mit den Kartoffelrösti und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie und den Mandelblättchen garnieren und servieren.

Katja Brauer am 25. Februar 2013