

Zürcher Geschnetzeltes, Spätzle und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsrücken	150 g braune Champignons	2 Schalotten
150 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond	250 ml Schlagsahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	2 Zweig Salbei
Rapsöl , Maisstärke	weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	20 g Butter
50 ml Mineralwasser	Muskat	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

300 g Rote Bete, vorgekocht	1 säuerlicher Apfel	2 TL Meerrettich
3 EL Ahornsirup	2 EL Weißweinessig	4 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer		

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und fein schnetzeln. Das Rapsöl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die restliche Sahne leicht schlagen und auf das Geschnetzelte geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Geschnetzelte streuen.

Für die Spätzle das Mehl, die Eier und 100 Milliliter Wasser in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen schlägt.

Den Teig in das kochende Salzwasser drücken und jeweils kurz aufkochen lassen. Dann mit einer Schaumkeller heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Salat die Rote Bete schälen und sehr fein hobeln. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Apfelhälften fein hobeln. Rote Bete und Apfel in eine Schüssel geben. Anschließend den Meerrettich, Ahornsirup, Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl zufügen und unterrühren. Die Walnuss-Vinaigrette über den Salat geben, vorsichtig mischen. Vor dem Servieren zehn Minuten marinieren.

Das Zürcher Geschnetzeltes mit selbstgemachten Spätzle und Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Friederike Blümel am 13. Juli 2015