

Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbsschnitzel, 1 cm dick	150 g weiße Champignons	2 Schalotten
1 EL Stärke	120 ml Sahne	2 EL Butter, weich
80 ml trockener Weißwein	2 EL Öl	Pfeffer

Salz

Für die Rösti:

250 g festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Für Zürcher Geschnetzeltes Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilie zupfen und fein hacken. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In großer Pfanne etwas Öl erhitzen. Anschließend Fleisch in zwei Portionen hinzufügen und scharf anbraten. Anschließend Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In derselben Pfanne einen EL Öl erhitzen. Darin Champignons gemeinsam mit Schalotten leicht anrösten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen. Anschließend Butter mit Stärke verrühren und zu Champignons hinzufügen. Sauce kurz aufkochen. Fleisch in Flüssigkeit geben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Rösti Kartoffeln grob reiben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Aus Kartoffelmasse handtellergroße Rösti formen und in Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für Garnitur weitere Petersilie zupfen.

Das Zürcher Geschnetzelte mit dem Berner Rösti auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Anke Zimmermann am 22. Oktober 2015