

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbfleisch (Oberschale)	200 g frische Champignons	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer	100 g Butterschmalz
250 ml Sahne	50 ml Weißwein	1 Zitrone
4 Stängel Petersilie	Salz	Pfeffer

Braune Grundsauce:

1 Mohrrübe	1 Knollensellerie	1 große Zwiebel
1EL Tomatenmark	1EL Pfefferkörner	1EL Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	200 ml Rotwein	400 ml Kalbsfond
Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für die Rösti:

250 g Kartoffeln, festk.	1 Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Grundsauce Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für das Geschnetzelte Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schnetzeln. Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Zwei Stängel klein hacken. Rest für Garnitur beiseite legen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hell anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebeln in der gleichen Pfanne anbraten und danach Champignons hinzugeben.

Mit Weißwein, der fertigen braunen Grundsauce und 200 Milliliter Sahne ablöschen. Zitrone auspressen. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und nach drei Minuten wieder entfernen. Kleingehackte Petersilie hinzugeben. Sauce sämig einkochen lassen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Sahne schlagen. Fleisch wieder in die Pfanne geben und geschlagene Sahne unter das Geschnetzelte heben.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und auf der Gemüsereibe in feine Streifen reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und einige Minuten ziehen lassen. Das austretende Wasser mit den Händen gut ausdrücken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen hinein geben und gleichmäßig auf $\frac{1}{2}$ cm dick verteilen und etwas andrücken. Die Rösti bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils vier bis fünf Minuten goldbraun anbraten. Die Rösti aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 07. März 2016