

Zürcher Geschnetzeltes, Kartoffel-Puffer, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsrücken	150 g braune Champignons	2 Schalotten
100 ml Sahne	35 g Butterschmalz	150 ml Kalbsfond
75 ml trockener Weißwein	20 ml Sojasauce	10 g Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelpuffer:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
35 g Butter	35 g Butterschmalz	50 g Mehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräuter-Salat:

250 g Wildkräutermischung	1 Orange	5 EL Rotweinessig
2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln schälen, auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein reiben. Kartoffel- und Zwiebelraspel in einer Schüssel mit Mehl und einer Prise Salz vermengen und mit Muskat würzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu jeweils einem Kuchen zusammenschieben. Die Puffer bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend stürzen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand einen halben Esslöffel Butter dazugeben. Die fertigen Kartoffelpuffer mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten.

Für das Geschnetzelte Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Champignons säubern, Stiele kürzen und vierteln. Kalbfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Speisestärke und Sojasauce vermengen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Geschnittene Zwiebeln und Champignons in derselben Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Für den Wildkräutersalat die Wildkräuter waschen und trocken tupfen. Orange halbieren und auspressen. Zucker mit Salz, Pfeffer, Orangensaft, Honig, Essig und Öl vermengen und eine Vinaigrette herstellen.

Schlagsahne halbsteif schlagen, mit Kalbsfond zum Weißweinsud geben und gut verrühren. Sämig einkochen lassen, anschließend mit der restlichen Butter vermengen. Das Fleisch, Pilze und Sojasauce hineingeben nochmals aufkochen. Nun das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben.

Die Kartoffelpuffer auf einen Teller geben und das Geschnetzelte dazu anrichten. Die Wildkräuter marinieren, auf ein extra Teller anrichten, und mit den Stiefmütterchen dekorieren.

Tamara Marina Fritz am 22. August 2016