

Geschnetzeltes mit Berner Röstli und Feldsalat-Bouquet

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

1 Kalbsfilet à 300 g	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
10 g Mehl	75 ml Weißwein	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	25 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Röstli:

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

150 g Feldsalat	100 g braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Zucker	2 TL Dijonsenf
20 ml Birnendicksaft	30 ml weißer Balsamico	75 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und fein schneiden. Zwiebelwürfel und Champignons in der selben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für die Röstli:

Die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in 2 Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne aufschäumen, mit einem großen Teller beschweren und auf der Unterseite goldbraun braten. Die Röstli mithilfe eines Geschirrtuchs stürzen und mit der hellen Seite in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen.

Für den Salat:

Essig, Balsamico, Senf und Birnendicksaft in einer Schüssel verrühren. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und Senf unterrühren. Öl langsam unterrühren, kräftig salzen und pfeffern. Salat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelröstli auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Kamenz am 27. März 2017