

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalb-Geschnetzeltes	100 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 TL Mehl	100 ml trockener Weißwein	100 ml Kalbsfond
100 g Sahne	20 ml Cognac	1 Zweig krause Petersilie
1 EL Erdnussöl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln	1 EL Bratbutter	Salz
-------------------------------	-----------------	------

Für das Geschnetzelte:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Platte und einen Teller mitwärmen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen, trocken tupfen und vierteln. Erdnussöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen und warm stellen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und für die Garnitur hacken.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel und Champignons andämpfen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einköcheln. Die Sahne und die Bouillon dazu gießen. Hitze reduzieren und köcheln lassen. Fleisch in die Sauce geben und nur noch heiß werden lassen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel raffeln, danach mit Salz vermengen. In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Kartoffeln begeben, zu einem flachen Kuchen formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Die Rösti auf einen gefetteten Teller stürzen, wieder in die Pfanne zurückgleiten lassen und offen fertig braten.

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

Tanja Lange am 27. Juli 2017