

Zürcher Geschnetzelttes mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzeltte:

300 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	2 Zwiebeln
100 ml Sahne	100 g Crème-fraîche	100 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Rösti:

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Crème-fraîche	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Geschnetzeltte:

Das Kalbsfleisch waschen und trocknen. Die Champignons putzen und kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im Bratensatz die Zwiebeln und Champignons anbraten. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Sahne, Crème fraîche, Kalbsfond und die gebratenen Filetstreifen dazu geben und leicht reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für die Kartoffel-Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und durch ein Sieb drücken. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Crème fraîche, Zwiebel und Eigelbe zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Masse zu Rösti formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Zürcher Geschnetzelttes mit Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 07. Februar 2018