

Zürcher Geschnetzeltes, Röstli und Apfel-Speck-Karotten

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

| | | |
|-------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| 300 g Kalbshüfte | 100 g Kalbsnieren | 1 Zwiebel |
| 75 g braune Champignons | 75 g weiße Champignons | 100 ml trockener Weißwein |
| 100 ml Gemüsefond | 100 ml Sahne | $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie |

Für den Röstli:

| | | |
|---------------------------|-----------------------|------|
| 400 g mehligk. Kartoffeln | 100 g Schweineschmalz | Salz |
|---------------------------|-----------------------|------|

Für die Apfel-Speck-Karotten:

| | | |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 250 g Karotten | 2 Scheiben Bacon | 1 Apfel |
| 1 Schalotte | 250 ml Rinderfond | 1 TL gemahlener Kardamom |
| $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie | 2 EL Butter | Salz, Pfeffer |

Für das Geschnetzelte:

Das Fleisch portionenweise scharf anbraten und beiseite stellen.

Champignon fein schneiden und scharf anbraten, $\frac{1}{3}$ beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit andünsten, mit Weißwein und Fond ablöschen und ein reduzieren lassen. Etwas Sahne dazugeben.

Das Fleisch in die gebundene Sauce geben und mit ziehen lassen.

Nieren in Streifen schneiden, melieren und scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

$\frac{2}{3}$ der Nieren unter die Sauce mischen, den Rest mit den Champignons und der Petersilie darauf verteilen.

Für den Röstli:

Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. In einer Pfanne Schweineschmalz heiß werden lassen und die geriebenen Kartoffeln kross anbraten. Ausreichend salzen.

Für die Apfel-Speck-Karotten:

Karotten schälen würfeln und mit gewürfelten Zwiebel im Fond weich dünsten.

Bacon in Streifen schneiden und anbraten mit Apfelwürfeln unter die Karotten geben.

Butter dazugeben und mit Salz Pfeffer und Zitrone abschmecken Mit glatter Petersilie dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 08. April 2019