

Zürcher Geschnetzeltes mit Smashed Potatoes, Gurkensalat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet	200 g braune Champignons	1 Zwiebel
2 EL Butter	250 ml Sahne	50 ml trockener Weißwein
1 TL Dijonsenf	3 Zweige Estragon	3 Zw. glatte Petersilie
1 EL Mehl	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Smashed Potatoes:

300 g mehlig. Drillinge	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Frucht	6 EL Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Schalotte	1 Zitrone, Saft
70 g Naturjoghurt, 3,8%	3 Zweige Dill	Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte: Die Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Halbringe schneiden. Kalbsfilet in mundgerechte, ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen hineinlegen, mit Salz, Pfeffer würzen, bei hoher Hitze 2 Minuten scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, den Herd auf mittlere Hitze reduzieren.

Butter in der Pfanne erhitzen, die Pilze und Zwiebeln für 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, eine Minute anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, bis zur Hälfte einkochen lassen. Sahne, Senf hineingeben, verrühren, für 5-10 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen.

Pfanne auf niedrige Hitze stellen, das Fleisch samt Bratensaft in die Pfanne geben, für 1 Minute fertig garen.

Kräuter waschen, trockenwedeln, grob schneiden.

Zürcher Geschnetzeltes auf einen Teller geben, mit den Kräutern garnieren.

Für die Smashed Potatoes: Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und für ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie so weich sind, dass sich mit einem Messer leicht hineinstecken lässt. Kartoffeln abgießen und im Topf etwas ausdampfen lassen.

Kartoffeln mit flacher Hand oder einem Topfboden plattdrücken.

Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne hoch erhitzen, die Kartoffeln von beiden Seiten knusprig anbraten.

Kurz bevor die Kartoffeln fertig gebraten sind, Knoblauch, Thymian und Rosmarin hinzugeben, Kartoffeln damit aromatisieren. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer würzen, mit Zitronenviertel servieren.

Für den Gurkensalat: Gurke waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben. Gurkenhälften in dünne Halbmonde schneiden. In ein Sieb geben, gut salzen, damit das Wasser entzogen wird. Dill waschen, trockenwedeln, fein schneiden. Joghurt mit Olivenöl, einem Esslöffel Zitronensaft und Dill verrühren. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden. Gurkenscheiben nach 10 Minuten mit den Schalottenwürfeln in das Dressing geben, verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Michael Gerhardy am 05. Februar 2024