

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzle und buntem Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

3 Eier	1 EL Butter	150 g Spätzlemehl, 405
1 Msp. Kurkumapulver	1 TL Salz	

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbfleisch, Oberschale	100 g braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne	200 ml Kalbfond
50 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver
1 EL Mehl	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	$\frac{1}{2}$ Radicchio	6 kleine Cherrytomaten
1 kleine rote Schalotte	20 ml Gemüsesfond	20 ml weißen Balsamicoessig
1 TL groben Senf	40 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

Die Eier aufschlagen, abwiegen und genau so viel Spätzlemehl hinzufügen. Mit Salz und Kurkuma würzen und in der Küchenmaschine 5- 10 Minuten rühren. Zum Schluss den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Spätzleteig auf ein Brettchen geben und in das nicht mehr kochende Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen und anschließend die Spätzle in Eiswasser geben. Den Vorgang so oft wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für das Geschnetzelte:

Kalbfleisch in ca. 0,5 cm feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden.

Kalbfleisch in einer Pfanne scharf anbraten, sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Dann die Pilze im Olivenöl scharf anbraten und Schalotte und Knoblauch dazugeben. Alles kurz anbraten und Mehl dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond dazugeben und mit der Sahne einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist.

Petersilie fein hacken und über die Sauce geben.

Für den Salat:

Salat waschen und in grobe Streifen schneiden. Tomaten halbieren.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel mit Balsamico, Olivenöl, Senf und dem Gemüsesfond zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Salat und die Tomaten geben.

Olga Held am 26. September 2024