

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Käse-Rösti

Für 4 Personen

400 g Kalbfleisch	3 Schalotten	Pfeffer, Paprika
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	120 g Sahne
100 ml Weißwein	150 ml Kalbsjus	1 Zitronen-Abrieb
1 Bund Petersilie	Salz	500 g Kartoffel (fest)
150 g Greyer (Hartkäse)	2 Zwiebeln	Muskat
2 EL Pflanzenöl		

Kalbfleisch abspülen, trockentupfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Kalbfleisch in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Alles in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen. 1 El Butter in die Pfanne geben und die Schalotten darin hellbraun braten. Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Sahne, den Bratensaft und Jus zugeben und die Sauce cremig einkochen Fleisch zugeben und 10 bis 15 Min. in der Sauce ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Mit der Zitronenschale zum Fleisch geben. Abschmecken.

Kartoffeln schälen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln. Backofen mit einem Backblech auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Greyer in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln in ein Sieb geben und kräftig ausdrücken. Zwiebeln und den Greyer untermischen mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben, darin nun die Rösti von beiden Seiten anbraten. Alles auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene fertig backen. Geschnetzeltes und Rösti anrichten.

Sören Anders am 15. März 2013