

## Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

7 Kartoffeln, vorw. festk.	3 Schalotten	500 g Kalbsoberschale
250 g braune Champignons	3 EL Butter	4 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver	40 ml halbtrockener Weißwein
150 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	1 Bio-Zitrone
2 EL Mehl	1 Msp. Muskatnuss	

Kartoffeln für 10 Minuten vorkochen und anschließend pellen.

Während die Kartoffeln kochen, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, das Fleisch quer zur Faser in etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden.

Eine unbeschichtete Pfanne erhitzen und eine große Schüssel mit eingehängtem Sieb beiseite stellen.

In der Pfanne einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl stark erhitzen. Darin nach und nach in kleinen Portionen das Fleisch scharf anbraten (so bleibt die Pfanne heiß und das Fleisch wird schön kross). Währenddessen salzen und pfeffern. Wenn das Fleisch braun ist, in das Sieb geben, so kann der Bratensaft in die Schüssel darunter tropfen. Bei Bedarf neues Öl in die Pfanne geben.

Währenddessen in einer anderen Pfanne die Champignons zusammen mit den Schalotten etwa acht bis zehn Minuten anbraten.

Wenn das gesamte Fleisch angebraten ist und im Sieb abtropft, das Paprikapulver in das restliche Fett in der Pfanne einrühren. Anschließend mit Wein ablöschen. Sahne, 1 TL Schalenabrieb der Zitrone und Kalbsfond hinzugeben und alles gut miteinander verrühren.

Einen Esslöffel Mehl und einen Esslöffel Butter mit den Händen verkneten und die Mehlbutter in mehreren Portionen in die Sauce einrühren, bis diese eindickt.

Die Sauce über die Champignons geben. Das angebratene Fleisch und den Fleischsaft aus der Schüssel hinzugeben, vermengen und ziehen lassen, während die Kartoffelrösti zubereitet wird. Kochen sollte das Geschnetzelte nicht mehr, da das Fleisch sonst zäh wird.

Für die Kartoffelrösti die vorgekochten und gepellten Kartoffeln mit einer Reibe grob reiben.

In eine heiße Pfanne einen Esslöffel Sonnenblumenöl geben. Eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben.

Die geriebenen Kartoffeln in der heißen Pfanne plattdrücken. Etwa zehn Minuten von jeder Seite anbraten.

Tipp: Die Rösti mithilfe eines Tellers wenden. Dazu den Teller auf die Kartoffelmasse legen und die Pfanne umdrehen. Die gebräunte Seite liegt nun nach oben auf dem Teller. Jetzt den Kartoffelkuchen mit der hellen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen und diese Seite anbraten.

Die Rösti in zwei Stücke teilen und mit dem durchgezogenen Geschnetzelten anrichten.

Björn Freitag am 11. November 2023