

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Für 4 Personen

600 g mageres Kalbfleisch	600 g Kartoffeln, festk.	2 Schalotten
4 m.-große weiße Champignons	2 Lorbeerblätter	0,2 l Weißwein
0,2 l Sahne	1 Zitrone, Abrieb	2 x 25 g Butterschmalz
1-2 Prisen Muskatnuss	1 Prise mildes Rosenpaprika	1 Prise Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer	4 Zweige Thymian	

Kartoffeln am besten am Vortag oder zumindest einige Stunden von Gebrauch kochen, warm pellen und dann komplett auskühlen lassen. Kartoffeln grob raspeln, Masse mit etwas Salz, Pfeffer und geriebenem Muskatnuss würzen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, zuerst den Butterschmalz und dann die Kartoffelmasse hineingeben, mit der Palette andrücken und ca. 10 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten, zum Wenden einen passenden Deckel verwenden.

Fleisch gegen die Faser in dünne Streifen schneiden, kurz zur Seite stellen.

Schalotte fein, Champignons grob würfeln.

In einer schweren Pfanne am besten aus Gusseisen mit dem restlichen Butterschmalz das Kalbfleisch portionsweise kurz und heiß anbraten und dann jeweils sofort aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne die Champignons anbraten und dann die Schalotten mit anschwitzen, mit Paprikapulver, Lorbeerblättern, Zitronenabrieb und Prise Salz würzen, mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren, dann die Sahne dazugeben, kurz einkochen, mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker abschmecken und zum Schluss das Fleisch in die Sauce geben und sofort servieren.

Rösti in Spalten schneiden, auf Teller anrichten, Geschnetzeltes dazugeben und mit Zitronenthymian garnieren.

Björn Freitag am 13. Juli 2024