

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti und Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbsschnitzel	100 g braune Champignons	150 ml Schlagsahne
100 ml Kalbsfond	2 EL Mehl	1 Bund Schnittlauch
3 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Meersalz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Lollo Rosso	100 g Himbeeren	1 Handl Walnüsse
2 EL Apfel-Balsamessig	2 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Zürcher Geschnetzeltes:

Die Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons putzen und halbieren. Das Fleisch im Mehl wenden und in einer großen beschichteten Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignons im Bratfett anbraten. Kalbsfond und 50 ml Sahne dazugeben und dicklich einkochen. Übrige Sahne steif schlagen und mit dem Fleisch in die Rahmsauce rühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce rühren.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen. 300 g der Kartoffeln grob raspeln, 200 g fein raspeln.

Kartoffeln miteinander mischen und in einem Tuch trocken ausdrücken.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Rösti formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten auf jeder Seite braten.

Mithilfe eines Tellers wenden und aus der Pfanne holen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Die Hälfte der Himbeeren durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Walnuss- und Olivenöl, Balsamessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, alles verrühren und abschmecken.

Salat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Salat in einer Schüssel anrichten, mit dem Dressing mischen und mit den restlichen Himbeeren und Walnüssen bestreuen.

Janko Müller am 23. Juni 2025