

Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Für 4 Personen

Geschnetzeltes:

1 Kalbsfilet, am Stück	300 g Champignons, braun	3 Schalotten
300 ml Weißwein, trocken	500 ml Kalbsfond	500 ml Sahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	Öl
Mehl	Pfeffer	Meersalz

Rösti:

800 g Kartoffeln, fest	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Salz		

Geschnetzeltes:

Das Kalbsfilet fein schnetzeln. Öl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. In derselben Pfanne die fein geschnittenen Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Die restliche Sahne leicht schlagen und jeweils einen Klecks auf das Geschnetzelte geben. Die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Rösti:

Die optimalerweise am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Butterschmalz erhitzen und sechs kleine Häufchen flach drücken, beidseitig je fünf Minuten goldgelb backen. Am Schluss Butter dazugeben und zum Geschnetzelten servieren.

Tipp:

Sollte das Geschnetzelte zu dünnflüssig sein, kann man noch etwas Mehl-Butter-Mischung dazu geben. Als kleine Beilage können noch mit Olivenöl besprenkelte und im Backofen erhitzte Cherrytomaten gereicht werden.

Andreas C. Studer am 01. April 2011