



Hauptgang

Zürcher Geschnetzeltes

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

450 gr Kalbfleisch, Eckstück oder Nierstück
200 gr Kalbsnieren
4 Schalotten oder 1 Zwiebel
250 gr weisse Champignons
1 TL Zitronensaft
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer
2 TL Mehl
1 EL Butter
1 dl trockener Weisswein
1 dl Fleischbouillon
1 dl Vollrahm

1 dl Saucen-Halbrahm
1 MSP Paprika
wenig Zitronenschale
1 Bund Petersilie

Rösti:

750 g Kartoffeln, z.B. Urgenta (vorwiegend festkochend), Matilda (mehligkochend)
Salz
2 EL Bratbutter
1 EL Butter

Zubereitung

Kalbfleisch, Nieren, Zwiebeln, Champignons, Zitronensaft.

Das Kalbfleisch und die Nieren von Hand in feine Scheibchen schneiden. Die Schalotten oder Zwiebel fein hacken. Die Champignons blättrig schneiden, mit Zitronensaft mischen und bis zur Verwendung zugedeckt beiseite stellen.

Kartoffeln, Bratbutter

Die Kartoffeln durch die Röstiraffel drücken, mit Salz mischen. Dabei die Kartoffel immer über die ganze Länge der Raffel ziehen, damit möglichst lange «Röstistücke» entstehen. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffeln beifügen, unter Wenden kurz braten, dann zu einem Kuchen zusammenschieben und zugedeckt bei kleiner Hitze braten.

Bratbutter, Fleisch, Salz, Pfeffer, Mehl

Den Backofen auf 60 bis 80 Grad vorheizen. Für das Fleisch eine Chromstahlbratpfanne leer erhitzen, dann erst die Bratbutter darin schmelzen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Mehl mischen und unter Wenden kurz anbraten. In ein vorgewärmtes Gefäss geben und in den Ofen schieben. Bratfett mit Haushaltpapier abtupfen.

Butter, Zwiebeln, Champignons, Wein

Butter beifügen und Schalotten oder Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen.

Bouillon, Vollrahm und Halbrahm, Salz, Pfeffer, Paprika, Zitronenschale

Bouillon mit den beiden Rahmsorten verrühren und unter Rühren in die Pfanne giessen. Aufkochen und bei kleiner Hitze zu einer sämigen Sauce köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronenschale abschmecken. Die Rösti mit Hilfe eines grossen Tellers oder Deckels wenden. In die Pfanne zurückgleiten lassen. Die Butter dem Pfannenrand entlang begeben und die Rösti auf der zweiten Seite ebenfalls golden braten.

Petersilie

Petersilie fein hacken. Das Fleisch in die Sauce geben, kurz erwärmen und Petersilie darüberstreuen. Mit der Rösti anrichten.

Tipps: Bei 60 Grad können Sie das Fleisch bis zu 45 Minuten im Ofen lassen. Sie können die Sauce auch nur mit zwei Dezilitern Vollrahm zubereiten und die Nierli weglassen. **Nützlicher Hinweis:** Wählen Sie zum Anbraten des Fleisches eine Chromstahlbratpfanne, denn nur darin bleiben Röststoffe auf dem Pfannenboden haften, die als Basis für eine gute Sauce unerlässlich sind. In beschichteten Pfannen kann das Bratgut gar nicht erst «kleben» und sich dann beim Braten langsam lösen. **Wichtig:** Chromstahlbratpfannen stets trocken (leer) erhitzen und erst dann den Fettstoff beifügen. Nach der Verwendung wenn möglich nur mit heissem Wasser und einer weichen Bürste waschen