

Geschnetzeltes 'Zürcher Art' mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|------------------------|--------------------------|
| 300 g Kalbsfilet | 4 mehligk. Kartoffeln | 200 g braune Champignons |
| 4 Schalotten | 1 unbehandelte Zitrone | 1 Bund Schnittlauch |
| 1 Ei | 200 ml Sahne | 150 ml Rinderfond |
| 150 ml trockener Weißwein | Butterschmalz | Olivenöl |
| Speisestärke | Salz, Pfeffer | |

Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit einem Küchentuch abtrocknen. Das Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffelraspeln geben. Das verquirlte Ei mit den Kartoffeln vermengen anschließend zu Rösti formen. Die Kartoffelrösti in Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Pilze putzen, vierteln und in der Pfanne mit den Schalotten anbraten. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Weißwein ablöschen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer separaten Pfanne in Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend zu den Pilzen geben und die Sahne hinzugeben. Die Zitrone reiben und etwas Abrieb zu dem Geschnetzelten geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Geschnetzelte mit den Kartoffelrösti auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ismet Dogan am 14. April 2014