

Züricher Geschnetzeltes mit Spargel-Rösti

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 TL Kümmelsaat	500 g Spargel, weiß
1 Zwiebel	20 g Mehl	70 g Butterschmalz
70 g Butter	4 Schalotten	300 g Champignons, braun
600 g Kalbsrücken	20 g Speisestärke	40 ml Sojasoße
150 ml Weißwein	200 ml Sahne	300 ml Kalbsfond
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Jeweils einen Teelöffel Salz und Kümmel dazugeben. Die Kartoffeln anschließend nicht zu weich garen, abgießen, ausdämpfen und über Nacht auskühlen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Den Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Zwiebel schälen, fein reiben. Das Ganze in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem Mehl mischen und in vier Teile teilen. 20 Gramm Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Den Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend den Rösti samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazugeben. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten. Aus der übrigen Kartoffelmasse drei weitere Rösti zubereiten. Für das Geschnetzelte die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Champignons säubern, die Stiele kürzen und vierteln. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und mit der Speisestärke und Sojasoße mischen. 50 Gramm Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Die Zwiebeln und Champignons in der Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Schlagsahne und Kalbsfond dazugießen und gut verrühren. Sämig einkochen lassen, anschließend mit der restlichen Butter aufmixen. Das Fleisch, Pilze und Soße nochmals aufkochen. Nun das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben. Die Rösti auf Tellern geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Johann Lafer am 22. Mai 2010