

Zürcher Geschnetzeltes mit Mandel-Petersilien-Reis

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Kalbsfleisch	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 EL Mehl	3 EL Butterschmalz	200 ml Weißwein, trocken
200 g Champignons, weiß	300 ml Kalbsfond	400 ml Sahne
125 g Crème-double	2 EL Zucker	1 Zitrone
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Mandel-Petersilien-Reis:

125 g Langkornreis	1 Zwiebel	2 EL Butter
1 Bund Petersilie	3 EL Mandelblättchen	Salz

Für das Züricher Geschnetzelte die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in längliche, dünne Stücke schneiden und leicht mehlieren. In einer Pfanne den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch kurz darin anbraten. Danach wieder herausnehmen und in eine Schüssel geben. In derselben Pfanne die Zwiebel anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Champignons gründlich putzen, trocken tupfen, von den Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons und den Fond zu den Zwiebeln und dem Weißwein hinzugeben und köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit einreduziert ist. Danach die Sahne, das Fleisch sowie etwas Zitronensaft hinzugeben, kurz aufkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Alles mit 250 Milliliter Wasser aufgießen, mit Salz würzen und bei schwacher Hitze gar kochen. In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Mandelblättchen goldbraun rösten und anschließend zum fertigen Reis hinzugeben. Die Petersilie, waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken und ebenfalls unter den Reis mischen. Das Geschnetzelte mit dem Reis auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Tina Schmidt am 14. Oktober 2015