

Zürcher Geschnetztes mit Rösti und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzte:

400 g Kalbsfilet	100 g kl. braune Champignons	1 Schalotte
50 g Butter	250 ml Schlagsahne	150 ml Kalbsfond
50 ml trockener Weißwein	1 EL Worcestersauce	1 Bund Petersilie
2 EL Mehl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln	1 rote Cherrytomate	50 g Butter
50 g Butterschmalz	edelsüßes Paprikapulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

200 g Minigurken	1 Orange, dicke Haut	75 ml Apfelessig
1 TL Senf	150 ml Olivenöl	1 Bund Dill
$\frac{1}{2}$ EL Knoblauchpulver	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzte:

Die Champignons putzen und vierteln. Schalotte abziehen und fein hacken. Kalbsfilet in dünne Streifen schneiden und mit Mehl gleichmäßig leicht bestäuben. 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen und das Kalbfleisch kurz anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Champignons in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, und ebenfalls anbraten. Mit Worcestersauce ablöschen und kurz weiter braten. Champignons mit dem Kalbfleisch warm stellen.

Restliche Butter in die Pfanne geben, schmelzen und die Schalotten kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen, dann Kalbsfond angießen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Etwas einkochen, 125 ml Sahne zugeben und auf kleiner Hitze zu einer cremigen Sauce reduzieren. Das Fleisch und die Champignons beifügen und kurz aufkochen. Restliche Sahne mit dem Stabmixer mittelsteif schlagen. Petersilie fein hacken.

Fleisch auf dem Teller anrichten, mit einem Esslöffel Schlagsahne und gehackter Petersilie garnieren.

Für die Rösti:

Kartoffeln 5 Minuten dämpfen, dann kaltstellen. Kartoffeln schälen und raspeln. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelraspel anbraten.

Kartoffeln zu einem runden Fladen formen. Butter in kleinen Stücken begeben und Rösti auf beiden Seiten ca. 10 Minuten knusprig braten.

Rösti auf dem Teller anrichten und mit der Tomate garnieren.

Für den Gurkensalat:

Gurken fein würfeln. Mit einem Sparschäler einen 2 cm breiten Streifen der Orange schälen. Schale fein hacken. Dill hacken. In einer Schüssel die Orangenschale, Apfelessig, Senf, Dill und Knoblauchpulver verrühren.

Langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen Olivenöl einträufeln, bis das Dressing emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing unter die Gurken mischen und gut vermengen.

Robert Osterwalder am 17. Februar 2025