

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Eisbergsalat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Kalbsfilet	250 g braune Champignons	2 rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft	100 g Butter	4 EL Butterschmalz
100 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	4 EL Milch
200 ml Kalbsfond	125 ml Weißwein	4 EL Mehl
Muskatnuss	2 TL rote Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

6 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
Pflanzenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Eisbergsalat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	6 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
60 g Joghurt	2 EL Balsamico	1 TL Honig
1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Petersilie	Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Petersilie	Schnittlauch
------------	--------------

Für das Züricher Geschnetzelte:

Das Kalbsfilet in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsstreifen portionsweise bei starker Hitze kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten und die Champignons hinzufügen, bis sie leicht Farbe bekommen. Mehl und Milch zu einer glatten Mischung verrühren und in die Pfanne geben, kurz anschwitzen, um die Soße zu binden. Mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond und Sahne hinzufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen, bis sie cremig wird. Das angebratene Kalbsfleisch zurück in die Pfanne geben und alles vorsichtig erhitzen, mit Salz, schwarzem Pfeffer, roten Pfefferkörnern und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack Crème fraîche unterrühren oder das Geschnetzelte damit garnieren.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln in ein sauberes Küchentuch geben und überschüssige Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend die Masse in eine Schüssel geben, Ei unterrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas neutrales Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse portionsweise flache Rösti formen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Die fertigen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für den Eisbergsalat:

Eisbergsalat putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. In kaltem Wasser gründlich waschen und gut trockenschleudern. Cock-

tailtomaten halbieren, leicht salzen, pfeffern und kurz ziehen lassen.

Joghurt mit Zitronensaft, Balsamico Bianco, Honig und Olivenöl in einer Schüssel glattrühren. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter das Dressing mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Eisbergsalat mit dem Joghurt-Dressing vermengen, die Tomaten unterheben und den Salat nochmals abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.

Karin Kool am 02. März 2026