

# Zürcher Geschnetzelttes mit Kartoffelpuffer und Wildkräuter-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/14/zürcher-geschnetzelttes-mit-kartoffelpuffer-und-wildkräuter-salat](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/14/zürcher-geschnetzelttes-mit-kartoffelpuffer-und-wildkräuter-salat)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Geschnetzeltte:

- 300 g Kalbsrücken
- 150 g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 100 ml Sahne
- 35 g Butterschmalz
- 150 ml Kalbsfond
- 75 ml trockener Weißwein
- 20 ml Sojasauce
- 10 g Speisestärke
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Kartoffelpuffer:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 35 g Butter
- 35 g Butterschmalz
- 50 g Mehl
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Salat:

- 250 g Wildkräutermischung
- 1 Orange
- 5 EL Rotweinessig
- 2 EL Honig
- 1/2 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## **Zubereitung:**

Den Backofen auf 60°C Umluft vorheizen.

Für die Puffer die Kartoffeln schälen, auf der groben Seite einer Vierkantroibe raspeln und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein reiben. Kartoffel- und Zwiebelraspel in einer Schüssel mit Mehl und 1 Prise Salz vermengen und mit Muskat würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu jeweils einem Kuchen zusammenschieben. Die Puffer bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend stürzen. Die 2. Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand 1/2 EL Butter dazugeben. Die fertigen Kartoffelpuffer mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten.

Für das Geschnetzelte Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Champignons säubern, Stiele kürzen und vierteln. Das Kalbfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Speisestärke und Sojasauce vermengen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen.

Geschnittene Zwiebeln und Champignons in derselben Pfanne anbraten, herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Für den Salat die Wildkräuter waschen und trocken tupfen. Die Orange halbieren und auspressen. Zucker mit Salz, Pfeffer, Orangensaft, Honig, Essig und Öl vermengen und eine Vinaigrette herstellen.

Die Schlagsahne halbsteif schlagen, mit Kalbsfond zum Weißweinsud geben, verrühren, sämig einkochen lassen und mit der restlichen Butter vermengen. Fleisch, Pilze und Sojasauce hineingeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben.

Die Kartoffelpuffer auf einen Teller geben und das Geschnetzelte dazu anrichten. Die Wildkräuter marinieren und auf einem extra Teller anrichten.

Rezept: Tamara Marina Fritz

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte