

Zürcher Geschnetzeltes mit Möhrchen und Rösti

Zutaten für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

- 2 Kalbsschnitzel aus der Keule à 160 g
- 200 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 g Sahne
- 1 EL Mehl
- 75 ml trockener Weißwein
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Möhrchen:

- 1 Bund Karotten mit Grün
- 100 ml Gemüsefond
- 30 g Butter
- 1 EL Zucker

Für die Rösti:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für das Geschnetzelte die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Mehl verkneten.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Geschnetzelte in kleinen Portionen darin anbraten und mit dem Bratensaft beiseitestellen.

Die Zwiebel in einer weiteren Pfanne glasig braten. Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Die Mehl-Butter in der Sauce auflösen. Einige Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Fleischsaft vor dem Servieren dazugeben und nochmal leicht erhitzen.

Die Karotten schälen und einen kleinen grünen Ansatz stehen lassen. Butter mit Zucker in einem Topf aufschäumen. Karotten darin ca. 5 Minuten dünsten, Fond angießen und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe grob reiben. Die Kartoffelraspeln zu kleinen Talern formen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin etwa 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Kalbs-Geschnetzelte mit glasierten Möhrchen und Rösti auf Tellern anrichten und mit den Kräutern bestreuen.

Rezept: Erna Henzler

Quelle: Die Küchenschlacht vom 03.04.2017

Episode: Leibgerichte