

Björn Freitag | Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g mageres Kalbfleisch aus der Oberschale
- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 2 Schalotten
- 4 mittelgroße, weiße Champignons
- 2 Lorbeerblätter
- 0,2 Liter Weißwein
- 0,2 Liter Sahne
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- ca. 2 x 25 g Butterschmalz
- 1 – 2 Prisen Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Prise mildes Rosenpaprika
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zweige Thymian oder Zitronenthymian

Zubereitung:

Kartoffeln am besten am Vortag oder zumindest einige Stunden vor Gebrauch kochen, warm pellen und dann komplett auskühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln grob raspeln. Die Masse mit etwas Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Butterschmalz hineingeben, dann die Kartoffelmasse und diese mit der Palette andrücken. Rösti ca. 10 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zum Wenden einen passenden Deckel verwenden.

Das Fleisch gegen die Faser in dünne Streifen schneiden und kurz zur Seite stellen. Schalotten fein, Champignons grob würfeln.

In einer schweren Pfanne, am besten aus Gusseisen, mit dem restlichen Butterschmalz das Kalbfleisch portionsweise kurz und heiß anbraten. Dann jeweils sofort aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne die Champignons anbraten und dann die Schalotten mit anschwitzen. Mit Paprikapulver, Lorbeer, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz würzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen. Sahne dazugeben, kurz einkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss das Fleisch in die Sauce geben.

Rösti in Spalten schneiden, auf Teller anrichten, Geschnetzeltes dazugeben und mit Zitronenthymian garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 11.01.2020

Episode: Björns Familien-Küche