



Hier und heute

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Alexander Wulf macht Zürcher Geschnetzeltes. Ein klassisches Gericht mit zartem Kalbsfleisch, cremiger Sauce und knusprigen Rösti.

Rezept

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

von Alexander Wulf, für sechs Personen

Zutaten Rösti

- 6 große Kartoffeln, mehlig, geschält
- 60 g Butterschmalz
- frische Muskatnuss nach Geschmack
- Salz und frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Rohe Kartoffeln auf einer Vierkantreibe grob reiben und direkt würzen. Die Masse in die Pfanne geben und mit einem Löffel rund formen oder z. B. einen runden Servierring nutzen. Rösti in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Am besten kleine Rösti formen, sie lassen sich besser wenden. Der Bratvorgang dauert auf jeder Seite etwa 3 Minuten. Auf ein Papiertuch legen und abtropfen lassen.

Zutaten Geschnetzeltes

- 600 g Kalbsfleisch z. B. Kalbsoberschale oder Filetspitzen
- 5-6 Schalotten, fein geschnitten
- circa 40 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Kalbsfond, dunkel
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 500 g Champignons, klein geschnitten
- 4 EL Mehl
- 80 g Butter
- 120 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- Salz und frischer Pfeffer
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch schnell und sehr gut anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Die klein geschnittenen Champignons dazugeben und alles gut anschwitzen. Dann die Butter dazugeben und alles kurz braun werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und gut reduzieren lassen. Mit Kalbsfond aufgießen und nochmal reduzieren lassen. Nun die Sahne aufgießen. Die Sauce solange reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Jetzt wird das Fleisch dazugegeben – es wird nur kurz erhitzt. Die fein geschnittenen Kräuter zufügen und mit Crème fraîche verfeinern. Das Zürcher Geschnetzelte kurz ziehen lassen. Mit Rösti anrichten.

Tipps

Dazu passt geschmacklich sehr gut wilder Brokkoli – pro Person nimmt man circa 2-3 Stangen. Kurz in etwas Butterschmalz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Geschnetzelten servieren.