Kochen

Jens Jakob **Mittwoch, den 21.10.2020**

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti **Für 4 Personen**

Zutaten
Für das Geschnetzelte
400 g Pilze, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze
4 Schalotten
1 Bund Schnittlauch oder Petersilie
700 g Kalbsrücken
etwas Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl
100 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond
200 g Sahne
0,5 Zitrone, der Saft davon

Für die Rösti:
2 Schalotten
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
etwas Muskatnuss
3 EL Butterschmalz

Zubereitung:
1. **Für das Geschnetzelte** Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und vierteln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und nach und nach in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
3. Champignons in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsfond und die Hälfte der Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen lassen (nach Belieben die Soße eventuell mit etwas Stärke oder Mehl binden).
5. Das Fleisch in die Soße geben, erhitzen und nochmals abschmecken.
6. **Für die Rösti** Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und in einem sauberen Geschirrhandtuch gründlich ausdrücken. Kartoffelraspel, Schalottenwürfel, Salz und Muskat rasch gründlich vermengen.
7. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse nach und nach in kleinen Portionen ins heiße Fett setzen, flach drücken und daraus knusprige Rösti braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
8. Übrige Sahne steif schlagen. Zitronensaft unter das Geschnetzelte mischen. Sahne und Schnittlauch unterheben und abschmecken. Geschnetzeltes und Rösti anrichten. Nach Belieben mit fein gehobelten Pilzen oder Schnittlauch bestreuen und servieren.