

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Petra Heinrichs

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet
250 g Champignons
1 Zwiebel
1 Zitrone
100 g Sahne
2 Zweige glatte Petersilie
100 ml Weißwein, zum Ablöschen
50 g Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und hacken.

Eine hohe Pfanne erhitzen, Butter darin zerlaufen lassen, Kalbfleischstreifen reinlegen und hell anbräunen (ca. 30 Sekunden auf jeder Seite). Herausnehmen und warm stellen. Champignons unter Wenden in derselben Pfanne einige Minuten braten, dann die Zwiebel zugeben und goldgelb werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne halb steif schlagen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben.

Das Fleisch wieder in die Pfanne zu den Pilzen geben, die Energiezufuhr etwas erhöhen, dann die geschlagene Sahne unterziehen. Alles mit Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt noch 2-3 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.

Ggfs. bei 50 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln
1 Muskatnuss
2-3 EL Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Muskatnuss reiben. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten ziehen lassen. Dann die Kartoffelmasse in ein Sieb geben und mit den Händen gut ausdrücken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Mehrere kleine Portionen der Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze knusprig braun braten. Nach dem Wenden restliches Butterschmalz hinzufügen. Rösti herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

Gemischter, grüner Salat
(z.B. Frisée, aber kein Kopfsalat)
50 ml Gemüsefond
½ TL süßer Senf
½ TL scharfer Senf
1 TL Naturjoghurt
1 EL Balsamico bianco
1 EL Weißweinessig
5 EL mildes Olivenöl
1 Msp. mildes Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und sortieren.

Fond mit beiden Senfsorten, Joghurt und den beiden Essigsorten in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach Olivenöl unterrühren und Dressing mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Salat mit dem Dressing vermischen.

Das Zürcher Geschnetzelte mit den Rösti auf einem Teller anrichten.
Salat in einer kleinen Schüssel servieren. Das Gericht servieren.