

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2024 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Sascha Kunfermann

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und glasierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbgeschnetzelte:

320 g Geschnetzeltes vom Kalb
150 g Champignons
½ Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb
Butter, zum Braten
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 ml Rinderfond
1 glatte Bund Petersilie
1 EL Mehl
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Fleischfond in eine Pfanne geben und reduzieren lassen. Fleisch bei starker Hitze kurz in Öl anbraten, mit Fond ablöschen und mit etwas Mehl bestäuben. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Hitze etwas reduzieren, Zwiebel in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde und andünsten. Champignons fein schneiden, dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Wieder etwas Mehl dazugeben, alles gut mischen und mit Wein ablöschen. Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren, Sahne dazugeben und etwas einkochen lassen. Zitronenabrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder dazugeben und nur kurz erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Für die Rösti:

400 g festkochende Kartoffeln
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln fein hobeln, Flüssigkeit abtropfen lassen und leicht salzen. Kartoffeln in kleine Portionen (Rösti) in die Pfanne geben und mit einem Teigschaber in die typische Form bringen. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rösti wenden und die zweite Seite goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten:

1 Bund Karotten mit Grün
1 Prise brauner Zucker
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, Grün abschneiden, dabei allerdings ca. 2 cm Grün stehen lassen. Karotten in Wasser kurz kochen, bis sie halbdurch sind. Karotten abtropfen lassen und in Butter braten, bis sie eine schöne Farbe haben und gar sind. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.