

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2025** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Janko Müller

**Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Lollo-
rosso-Himbeer-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Zürcher Geschnetzeltes:

250 g Kalbsschnitzel von der
 Oberschale
 100 g braune Champignons
 150 ml Schlagsahne
 100 ml Kalbsfond
 2 EL Mehl
 1 Bund Schnittlauch
 3 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL feines Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons putzen und halbieren. Das Fleisch im Mehl wenden und in einer großen beschichteten Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignons im Bratfett anbraten. Kalbsfond und 50 ml Sahne dazugeben und dicklich einkochen. Übrige Sahne steif schlagen und mit dem Fleisch in die Rahmsauce rühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce rühren.

Für die Kartoffelrösti:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen. 300 g der Kartoffeln grob raspeln, 200 g fein raspeln. Kartoffeln miteinander mischen und in einem Tuch trocken ausdrücken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Rösti formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten auf jeder Seite braten. Mithilfe eines Tellers wenden und aus der Pfanne holen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den und Lollo-rosso-Himbeer-
Salat:**

1 Lollo Rosso
 100 g Himbeeren
 1 Handvoll Walnüsse
 2 EL Apfel-Balsamessig
 2 EL Walnussöl
 1 EL Olivenöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte der Himbeeren durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Walnuss- und Olivenöl, Balsamessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, alles verrühren und abschmecken.

Salat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Salat in einer Schüssel anrichten, mit dem Dressing mischen und mit den restlichen Himbeeren und Walnüssen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.