

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026 ▪  
Tagesmotto „Deutsche Nachbarländer“ mit Johann Lafer



Ute Maria Zankl

**Schweiz: Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Kalbsfilet  
100 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
250 ml trockener Weißwein  
½ Bund krause Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Zwiebel abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in der Pfanne vom Fleisch anschwitzen und die Champignons kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einige Minuten einreduzieren lassen. Mit der Sahne verfeinern und das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Zuletzt ein wenig gehackte Petersilie über das Geschnetzelte streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Rösti:**

2-3 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Ei  
Butter, zum Anbraten  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, raspeln, salzen und für einige Minuten Flüssigkeit ziehen lassen. Zwiebel abziehen und ebenfalls raspeln. Kartoffelraspeln ausdrücken und mit den Zwiebeln, Ei und etwas Pfeffer mischen. Öl und etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse gleichmäßig über die gesamte Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffelmasse von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Anrichten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

**Für den Salat:**

150 g Feldsalat  
1 EL Joghurt  
3 EL weißen Balsamicoessig  
3 EL Olivenöl  
1 EL Agavendicksaft  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Pinienkerne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen, waschen und trocknen. Aus Essig, Öl, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, Senf und Joghurt ein Dressing mischen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Dressing und die Pinienkerne erst kurz vor dem Servieren auf dem Feldsalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.