

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Karin Kool

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Zürcher Geschnetzelte:

400 g Kalbsfilet
 250 g braune Champignons
 2 rote Zwiebel
 1 Zitrone, Saft
 100 g Butter
 4 EL Butterschmalz
 100 g Crème fraîche
 150 ml Sahne
 4 EL Milch
 200 ml Kalbsfond
 125 ml trockener Weißwein
 4 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 TL rote Pfefferkörner
 2 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsstreifen portionsweise bei starker Hitze kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten und die Champignons hinzufügen, bis sie leicht Farbe bekommen. Mehl und Milch zu einer glatten Mischung verrühren und in die Pfanne geben, kurz anschwitzen, um die Sauce zu binden. Mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond und Sahne hinzufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen, bis sie cremig wird. Das angebratene Kalbsfleisch zurück in die Pfanne geben und alles vorsichtig erhitzen, mit Salz, schwarzem Pfeffer, roten Pfefferkörnern und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack Crème fraîche unterrühren oder das Geschnetzelte damit garnieren.

Für die Rösti:

6 festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Ei
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln in ein sauberes Küchentuch geben und überschüssige Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend die Masse in eine Schüssel geben, Ei unterrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas neutrales Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse portionsweise flache Rösti formen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4–5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Die fertigen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für den Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing:

½ Eisbergsalat
 6 Cocktailtomaten
 ½ Zitrone, Saft
 60 g Vollfett-Joghurt
 2 EL Balsamico Bianco
 1 TL Honig
 1 ½ EL Olivenöl
 2 Zweige krause Petersilie
 3 Halme Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eisbergsalat putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. In kaltem Wasser gründlich waschen und gut trockenschleudern. Cocktailtomaten halbieren, leicht salzen, pfeffern und kurz ziehen lassen.

Joghurt mit Zitronensaft, Balsamico Bianco, Honig und Olivenöl in einer Schüssel glattrühren. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter das Dressing mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Eisbergsalat mit dem Joghurt-Dressing vermengen, die Tomaten unterheben und den Salat nochmals abschmecken.

Für die Garnitur: Petersilie fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2 Zweige krause Petersilie
4 Halme Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.