

Lafers: Züricher Geschnetztes mit Spargel-Rösti

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafer-züricher-geschnetztes-mit-spargel-rösti/

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Kalbsrücken
- 500g festkochende Kartoffeln
- 500g weißer Spargel
- 300g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 4 Schalotten
- 70g Butter
- 70g Butterschmalz
- 150ml Weißwein
- 200ml Sahne
- 300ml Kalbsfond
- 40ml Sojasoße
- 20g Mehl
- 20g Speisestärke
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Kümmelsaat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Jeweils 1 TL Salz und Kümmel dazugeben. Die Kartoffeln nicht zu weich garen, abgießen, ausdämpfen und über Nacht auskühlen lassen.

Am Zubereitungs-Tag den Backofen auf 60°C vorheizen.

Die Kartoffeln pellen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Den Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Zwiebel schälen und fein reiben. Das Ganze in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem Mehl mischen. In 4 Teile teilen.

20g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1/4 der Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Den Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Den Rösti samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die 2. Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand 1/2 EL Butter in Flöckchen dazugeben. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten. Aus der übrigen Kartoffelmasse 3 weitere

Rösti zubereiten.

Für das Geschnitzelte die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Champignons säubern, die Stiele kürzen und vierteln. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und mit der Speisestärke und Sojasoße mischen.

50g Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Zwiebeln und Champignons in der Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben.

Den Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Sahne und Kalbsfond dazugießen und gut verrühren, sämig einkochen lassen und mit der restlichen Butter aufmixen. Das Fleisch, Pilze und Soße nochmals aufkochen. Das Geschnitzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnitzelte heben.

Die Rösti auf Teller geben und das Geschnitzelte darauf anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.5.2010

Prominenter Gast: Eleonore Weisgerber