

Johann Lafer | Zürcher Geschnetzelttes mit Kartoffelrösti

😊 happy-mahlzeit.com/2021/10/30/johann-lafer-zürcher-geschnetzelttes-mit-kartoffelrösti

Zutaten für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

- 300 g Kalbfleisch aus der Nuss
- 1 Zwiebel
- 150 g braune Champignons
- 25 g Butterschmalz
- 10 g Mehl
- 75 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Rösti:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- feines Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für das Geschnetzelte die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Champignons säubern und die Stiele kürzen. Die Pilze fein schneiden. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel und Champignons in derselben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren und zum Rösti servieren.

Für das Rösti die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. 1/2 TL Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in 2 Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Röstli bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Röstli mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die 2. Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen.

Mit der übrigen Kartoffelmasse eine 2. Röstli in Butterschmalz braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelröstli auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 11. November 2016

Episode: Finale / Zusatzgericht