

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2023 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Kurt Daibenzeiher

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Vichy-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à
 180 g
 80 g braune Champignons
 3 Schalotten
 300 ml Kalbsfond
 200 ml trockener Weißwein
 200 ml Sahne
 1 Limette, davon Abrieb
 1 Bund glatte Petersilie
 Butterschmalz, zum Braten
 1 Lorbeerblatt
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons achteln und Schalotten abziehen und in kleine Würfelchen schneiden.

Butterschmalz gut erhitzen und das Fleisch nur von einer Seite gut anbräunen. Eventuell zweimal anbraten – die Pfanne darf nicht zu voll werden. Fleisch in einer Schüssel bei Seite stellen.

In der gleichen Pfanne zunächst die Champignons gut anbraten – etwas mit Salz berieseln. Danach die Schalotten zugeben und etwas Fett und eine kleine Prise Zucker einrieseln. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und eine kleine Tasse Kalbsfond zugeben. Etwas Sahne zugeben und die Sauce durch den Kochvorgang reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht. Lorbeerblatt mitkochen. Ein wenig Abrieb von der Limette dazugeben. Sauce mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut abschmecken und kurz vor dem Servieren das Fleisch mit dem ausgetretenen Saft zugeben. Das Fleisch soll nicht mehr kochen, nur noch fertig garen, damit es saftig und weich bleibt. Lorbeerblatt entnehmen. Final noch einmal abschmecken. Petersilie feinhacken und dazugeben.

Für die Rösti:

4-5 festkochende Kartoffeln
 Butterschmalz, zum Braten
 Butter, zum Rösten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und danach schälen. Nach dem Schälen erneut waschen. Kartoffeln mit der Reibe raspeln. Masse gut salzen und kurz stehen lassen damit sie Wasser abgeben. Jetzt die Kartoffelmasse mit einem Tuch von der Flüssigkeit trennen (kräftig auswringen). Masse nochmal mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse als Kuchen in der Pfanne verteilen. Rösti bei mittlerer Hitze knusprig braten und evtl. noch einmal Fett nachlegen. Mit dem Deckel Rösti wenden. Am Ende evtl. mit Butter anrösten. Rösti aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier von überschüssigem Fett befreien. Zum Anrichten Rösti vierteln.

Für die Karotten: Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Fett anbraten und karamellisieren. Mit einen Schuss Butterschmalz, zum Braten Mineralwasser ablöschen und reduzieren. Mit einer Prise Pfeffer abschmecken und im Ring anrichten.

1 Karotte, je nach Größe
Butterschmalz, zum Braten
1 Schuss Mineralwasser
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Sahne steif schlagen. Petersilie feinhacken.

1 Bund Thymian
1 Zweig glatte Petersilie
2 EL Sahne

Das Geschnetzelte mit einem Sahnehäubchen, einem frischen Thymiansträußchen und mit gehackter Petersilie anrichten, Rösti und Karotten dazugeben und servieren.