

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2024** ▪
Tagesmotto „Alpenküche“ mit Nelson Müller



Olga Held

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzle und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

3 Eier
 1 EL Butter
 Ca. 150 g Spätzlemehl, Typ 405
 1 Msp. Kurkumapulver
 1 TL Salz

Die Eier aufschlagen, abwiegen und genau so viel Spätzlemehl hinzufügen. Mit Salz und Kurkuma würzen und in der Küchenmaschine 5-10 Minuten rühren. Zum Schluss den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spätzleteig auf ein Brettchen geben und in das nicht mehr kochende Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen und anschließend die Spätzle in Eiswasser geben. Den Vorgang so oft wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbsfleisch aus der Oberschale
 100 g braune Champignons
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sahne
 200 ml Kalbsfond
 50 ml Weißwein
 1 Bund glatte Petersilie
 1 TL Paprikapulver
 1 EL Mehl
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbfleisch in ca. 0,5 cm feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden.

Kalbfleisch in einer Pfanne scharf anbraten, sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Dann die Pilze im Olivenöl scharf anbraten und Schalotte und Knoblauch dazugeben. Alles kurz anbraten und Mehl dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond dazugeben und mit der Sahne einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Petersilie fein hacken und über die Sauce geben.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
 ½ Radicchio
 6 kleine Cherrytomaten
 1 kleine rote Schalotte
 20 ml Gemüsefond
 20 ml weißen Balsamicoessig
 1 TL groben Senf
 40 ml Olivenöl
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in grobe Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel mit Balsamico, Olivenöl, Senf und dem Gemüsefond zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Salat und die Tomaten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.