



Zürcher Geschnetzeltes

Zutaten für 4

Für die Rösti:

- » 1 kg Pellkartoffeln *vom Vortag*
- » 200 g Bergkäse
- » z. B. Gstaader Bergkäse
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 1 EL Butterschmalz

Für das Geschnetzelte:

- » 400 g Kalbfleisch
- » 1 EL Butterschmalz
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 2 EL Butter
- » 200 g Champignons
- » 1 EL trockener Weißwein
- » z. B. Fendant aus dem Wallis
- » 200 ml Kalbsfond
- » 200 g Sahne
- » 1 EL Mehl
- » 2 EL Zitronensaft
- » ½ Bund Petersilie

Für den Spargel:

- » 250 g grüner Spargel
- » 1 EL Butter
- » ½ TL Zucker
- » 100 ml Gemüsefond
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung

1. Pellkartoffeln schälen und grob reiben. Bergkäse dazugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Kalbfleisch in feine Streifen schneiden.

3. Schalotte schälen und in Würfel schneiden.

4. Champignons putzen und vierteln.

5. Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden entfernen.

Zubereitung

1. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel-Käse-Mischung hineingeben und zu einem dicken Kuchen formen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 15 Minuten goldbraun braten.

2. Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und warm halten.

3. In der selben Pfanne 1 EL Butter zerlassen und Schalotte glasig dünsten. Champignons 3 Minuten anbraten, dann 2 EL Butter dazugeben und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen.

4. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl in die Sauce einrühren und gut vermengen.

5. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel andünsten. Zucker und Gemüsefond hinzufügen und den Spargel dämpfen, bis er bissfest ist.

6. Petersilie fein hacken und über das Geschnetzelte streuen. Rösti zusammen mit Zürcher Geschnetzeltem und Spargel anrichten.