



BESSERER DAS DUELL

Nelson Müller vs. Schweiz

Jeniffer Mulinde-Schmid:

Zürcher Geschnetzeltes mit Röschi

für 4 Personen

ZUTATEN:

- 4 g Schalotten
- 250 g Champignons
- 4 Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)
- 2 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 1 leicht gehäufter EL Mehl
- 125 ml trockener Weißwein
- 50 ml Kalbsjus
- 200 g Schlagsahne
- 600 g geschälte, festkochende Kartoffeln
(mit kaltem Wasser bedeckt zwischengelagert)
- 2 – 3 EL Butterschmalz
- Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat, Thymian



ZUBEREITUNG: Schalotten schälen und in ganze Würfel schneiden. Champignons müssen geputzt werden. Druckstellen sowie den angetrockneten Teil des Stiels mit einem Messer entfernen. Die großen Pilze halbieren oder vierteln. Das Kalbfleisch mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch klopfen, dann quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Sollten die Schnitzel sehr breit sein, vorher einmal der Länge nach halbieren. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Nur so viele Fleischstreifen hineingeben, dass sie nebeneinander liegen und garen können. Fleisch bei starker Hitze kurz goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Gares Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Übrige Fleischstreifen ebenso braten. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotten und Pilze darin anbraten. Zum späteren Andicken der Soße etwas Mehl über die Pilze stäuben. Nun den Chardonnay sowie den Jus angießen und aufkochen. Sahne zugießen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln. Anschließend das Fleisch wieder hinzugeben, aber nicht weiterkochen lassen.

Für die Röschi: Bratpfanne mit ca. 24 cm Durchmesser vorheizen lassen. Die Kartoffeln mit einer Röschi Reibe in möglichst lange Späne raffeln und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Thymian würzen und gut vermengen. Die heiße Pfanne mit etwas Öl ausreiben, so viel Bratbutter begeben, dass der Boden knapp bedeckt ist, und die Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Jetzt mit einem Spachtel sofort die Masse von der Pfannenwand entfernen und die Rösti formen und etwas andrücken, sodass alles gut zusammenhält. Für 2 - 4 Minuten einen Deckel aufsetzen. Durch die gestaute Feuchtigkeit garen die zerkleinerten Kartoffeln sehr schnell. Wenn die Kartoffeln weich sind, was Du durch das Einstechen mit einem spitzen Messer erfühlen kannst, den Deckel abnehmen, die Röschi vorsichtig vom Boden lösen und nochmals etwas Fett am Rand entlang begeben. Nach ca. 6 – 8 Minuten bei mittlerer Hitze die Röschi drehen. Dazu mit dem Spachtel kontrollieren, dass sich die Röschi vom Pfannenboden gelöst hat und aus dem Handgelenk die Röschi mit einem Schwung um 180° drehen. - bis die Röschi goldbraun ist.