

## Zürcher Geschnetzletes mit Rösti und glacierte Karotten

**Zubereitungszeit:**

**ca. 30 – 60 Minuten**

### Zutaten für 6 Personen

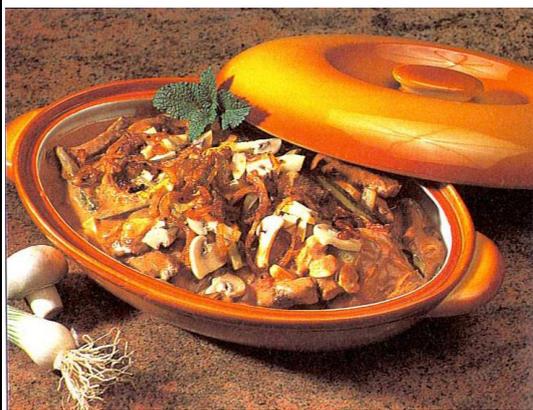
900 g Kalbsfilet  
180 g Steinpilze oder Champignons  
80 g Zwiebeln  
50 g Butter  
6 EL Butterschmalz oder Öl  
3 EL Sauerrahm  
190 ml Schlagobers  
15 g Mehl glatt  
180 ml Kalbsfond  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
Petersilie gehackt  
Mehl zum bestauben

### Rösti

700 g mehligte Kartoffeln  
2 kl. Zwiebeln  
60 g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

### Karotten

800 g Karotten  
60 g Butter  
1 ½ EL Kristallzucker  
6 EL Wasser  
Salz  
Petersilie gehackt



### Zubereitung:

Kalbsfilet in ca. 1cm breite feine Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestauben und leicht abmischen. Butter in Pfanne erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln glasig anlaufen lassen. Pilze dünnblättrig schneiden, würzen, den Zwiebeln begeben und kurz andünsten lassen. Mit Obers aufgießen, reduzierend (nicht zugedeckt) kochen. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Fleisch möglichst flach einordnen, anbraten, wenden, Fleisch aus der Pfanne heben. Bratensatz mit Fond ablöschen, reduzieren. Zitronensaft begeben. Sauerrahm mit Mehl abrühren, unter den kochenden Saft mengen. Fleisch, Pilze, Saft und Petersilie vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

### Rösti

Kartoffeln schälen und mit dem groben Hobel gleichmäßig raspeln. Dann die Kartoffeln gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in Butterschmalz an schwenken, Kartoffelstreifen dazugeben, durch schwenken, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, nochmals kurz schwenken. Dann mit einer Bratschaufel glatt streichen, aber nur leicht andrücken und bei geringer Hitze 3-4 Minuten braten. Pfanne schwenken und prüfen ob sich die Rösti bewegen lässt. Sonst ein paar Tropfen Butterschmalz einträufeln und falls nötig mit Bratschaufel nachhelfen. Rösti auf einen Teller stürzen und zurück in die Pfanne geben und die andere Seite goldbraun braten. Der Trick ist die Langsamkeit. Dies ergibt eine schöne, knusprige Kruste

**weiter auf Seite 2**



### **Karotten**

Karotten schälen und in Stifte schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Zucker, Wasser und Salz beifügen. Schwenkend ca. 15 Minuten dünsten, bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen. Wenn die Karotten knackig gegart sind, sollte die Flüssigkeit völlig verdunstet sein und die Karotten einen glasigen Glanz aufweisen. Abschließend mit Petersilie vollenden.

**Weinempfehlung:**

Merlot Gabarinsa, Rotwein

**Kochabend:**

12. Apr, 2017 / Mike