

Zürcher Geschnetzelttes à la «Kronenhalle»

Heilige Dreifaltigkeit: Zu diesem Geschnetzeltten gehören eine sämige Pilzsauce und eine knusprige Röstí!

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

1 Schalotte, 50 g Champignons, Butter, 400 g Kalbsgeschnetzelttes, Pfeffermühle, Butter, 1 TL Mehl, ¼ dl Weisswein, 1 dl Bouillon, ¼ dl Halbrahm, Cayenne, 1 Schuss Cognac

Die Vorbereitung:

Die Schalotte fein hacken und die Champignons in Scheibchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Kalbsgeschnetzeltte darin kurz anbraten. Mit Pfeffer bestreuen und auf ein Sieb abgiessen. Den austretenden Fleischsaft auffangen und das Fleisch im Ofen warm stellen.

Die Schalotte in der gleichen Pfanne in Butter dünsten. Champignons dazu geben. Dünsten, bis alles Wasser verdampft ist und mit Pfeffer bestreuen.

Mit Mehl bestäuben und mit Weisswein löschen. Gut umrühren und Bouillon und den Fleischsaft zugeben. 15 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.

Halbrahm zugießen und nochmals kurz köcheln. Im Mixer fein pürieren. Mit Cayenne und Cognac aromatisieren.

Die Vollendung:

Zum Servieren das Fleisch in eine tiefe Schüssel geben und die heisse Sose darüber giessen.

Fürs richtige Ambiente fehlt zwar der echte Chagall an der Wand, doch darum schmeckt es nicht weniger köstlich!

Das passt dazu:

Traditionell wird dazu ausschliesslich Röstí serviert.

