66 – Züricher Geschnetzeltes

Hintergrund zum Rezept
Ein wunderbarer Klassiker! Wieder von Eugen beim Männerkochkurs ins Spiel gebracht und von mir etwas modifiziert. Im Originalrezept werden die Champions in der Sauce püriert. Aus meiner Sicht ein Frevel! Als Beilage sind Rösti optimal – wie auch im Originalgericht vorgesehen.

Zutaten für 4 Personen
- 700 - 800 g Kalbsfilet, in knapp fingerbreite Streifen geschnitten (kann man auch mit Schweinelende machen – das ist halt nicht ganz so edel!)
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 250 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kalbs- oder Rinderfonds
- 100 ml Creme fraîche oder alternativ Sahne
- Eine Handvoll frischer Petersilie, kein gehackt
- Abgeriebene Schale einer kleinen Bio-Zitrone und 1-2 EL Zitronensaft (nicht zwingend)
- Ggf. ein kleiner Schuss Cognac
- 4 – 5 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung
Den Backofen auf 60° vorheizen. Die Fleischstreifen kurz in 2 EL Butter anbraten, bis die Seiten leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Sieb legen, um den Fleischsaft aufzufangen. Das Fleisch im Backofen warmhalten.

Für die Sauce die gehackten Schalotten in 2 EL Butter andünsten, die Champions dazu geben, weiterdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und dann mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und dem Fleischfonds auffüllen, den Fleischsaft, die Petersilie und die Zitronenschale dazu geben, gut umrühren und ca. 15 min köcheln lassen. Die Sauce sollte leicht sämig und nicht zu dünnflüssig sein.

Die Creme fraîche (oder Sahne) einrühren und das Fleisch dazu geben. Einige Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und ggf. einen kleinen Schuss Cognac dazu geben. Leicht einkochen lassen und dann zusammen mit den Rösti servieren.

K.M. – 29.11.2023