

Zürcher Geschnetzeltes

KALBSGESCHNETZELTES

Das beste Kalbfleisch, das ich je gegessen habe, bekam ich im Restaurant Kronenhalle, einem berühmten Gourmettempel in Zürich. Auch das Restaurant Zum weissen Kreuz, ebenfalls in Zürich, serviert eine unglaubliche (und viel preiswertere) Version. Aber, entschuldige Zürich, das hier abgebildete Bild stammt aus dem 160 Kilometer entfernten Le Grand Bellevue in Gstaad. Dies ist vielleicht mein Lieblingsgericht der Alpen. Hochwertiges Kalbfleisch wird in dünne Streifen geschnitten, in Butter leicht angebraten und mit in Weißwein geschmorten Champignons vermischt, und (wen wundert's, wir sind ja in der Schweiz) schlicht und einfach mit *Rösti* serviert (Seite 253). *Spätzle*, Reis oder Kartoffelpüree wären aber auch eine gute Beilage. Es schmeckt herzhaft und hüttenwürdig, aber dennoch raffiniert (vielleicht wegen der Demi-Glace?), und etwas leichter als viele alpine Gerichte. Es passt immer, ungeachtet der Jahreszeit oder des Anlasses – betrachten wir es einfach als die alpine Version eines *Blanquette de Veau* (französischer Kalbfleischeintopf).

Anmerkung: Kalbs-Demi-Glace kann man beim Metzger kaufen oder durch eine Hirschglasur (Seite 224) ersetzen.

EINFACH

FÜR 4–6 PERSONEN

1 EL Traubenkernöl

680 g Kalbsfilet, in 2,5–4 cm breite

Streifen geschnitten

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

60 g Butter, gewürfelt

450 g weiße Champignons, dünn in

Scheiben geschnitten

50 g Schalotten, gehackt

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, frisch gepresst

200 ml trockener Weißwein

120 ml Kalbs-Demi-Glace

300 g extra fette Sahne

(Konditorsahne)

2 EL Petersilie, gehackt

1 EL Schnittlauchröllchen

Den Backofen auf 140 °C vorheizen oder auf die niedrigste Stufe einstellen. Eine große, hohe Bratpfanne auf dem Herd erhitzen und das Öl hineingeben. Sobald es heiß genug ist, das Kalbfleisch dazugeben und kurz anbraten, bis es gerade eben anfängt, braun zu werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf einen Teller geben und im Ofen warm halten. Die Butter in der Pfanne schmelzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, die Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet, aber die Champignons noch nicht gebräunt sind. Die Schalotten unter die Champignons rühren und in etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Wein aufgießen, die Hitze erhöhen und das Gemüse weiter braten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Die Hitze reduzieren, das Kalbs-Demi-Glace unterrühren sowie 240 g Sahne und alles einköcheln lassen, bis die Sauce sämig genug ist, um an einem Löffelrücken haften zu bleiben. Die warmen Kalbfleischstreifen untermengen und alles leise köcheln lassen. Die restlichen 60 g Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer kleinen Schüssel aufschlagen, bis sie zarte Spitzen zieht. Vorsichtig zusammen mit der Petersilie und dem Schnittlauch unter das *Geschnetzelte* heben. Sofort servieren.