

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Modernes Züricher Geschnetzeltes

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Geschnetzelte

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Kalbsrücken am Stück
- 300 g braune Champignons
- Butter zum Anbraten
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 250 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- Saft einer Limette
- 1 Bund Petersilie
- 3 Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige

Für die Garnitur

- Fleur de Sel (Salzflocken)
- Petersilie

Zubereitung

1. Für das Züricher Geschnetzelte zuerst die Pilze putzen und zwei Drittel davon feinblättrig schneiden und in einer Pfanne scharf in etwas Sonnenblumenöl und 1 EL Butter anbraten. Dann die in feine Würfel geschnittenen Schalotten und den gehackten Knoblauch begeben und mit anschwitzen, direkt mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Nun mit dem Weißwein ablöschen, warten bis er verkocht ist und mit der Brühe und dem Obers aufgießen.
3. Den Kalbsrücken in vier gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch kräftig salzen und in etwas Sonnenblumenöl auf allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und rasten lassen.
4. Im Bratrückstand etwas Butter mit dem Rosmarin und dem Thymian zergehen lassen. Die restlichen Pilze vierteln und in der Pfanne scharf anbraten. Die Pilze mit dem Limettensaft ablöschen und in eine Schüssel geben.
5. Die Pilz-Obers-Sauce nun mit gehacktem grünem Pfeffer, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit etwas kalter Butter abbinden.
6. Zum Schluss nochmal ein wenig Butter in eine Pfanne geben und das Fleisch nachbraten, bis es im Kern schön rosa ist. Dann die Sauce auf einem flachen Teller anrichten, die gebratenen Pilze darauf verteilen und das in feine Tranchen geschnittene Fleisch darauf geben. Alles mit etwas Fleur de Sel und Petersilie garnieren.