

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 450 g (aus der Hüfte) Kalbfleisch
- 4 Schalotten
- 250 g braune Champignons
- 2 mittelgroße Gewürzgurken
- 2 EL Gurkenwasser
- 200 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 100 ml Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone
- 1,5 EL Butterschmalz
- Olivenöl
- Rapsöl
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden, ähnlich dick wie bei Rouladen. Dann gegen die Maserung in feine Streifen teilen. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Champignons säubern und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin anbraten, dabei salzen und pfeffern. Wenn das Fleisch eine feine braune Kruste hat, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nun die Champignons in der Pfanne anbraten. Gegebenenfalls etwas Butterschmalz hinzufügen. Nach etwa 2 Minuten die Schalotten hinzufügen und leicht bräunen. Etwas Salz, Pfeffer, Zucker und einige Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Sahne, Brühe und Gurkenwasser angießen, die angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und alles 2-3 Minuten schmoren lassen. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und in dem Ragout kurz ziehen lassen. Petersilie waschen, hacken und untermengen.

Zutaten für die Rösti:

- 5 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Thymian

Kartoffeln schälen und in grobe Späne hobeln. In ein Küchentuch legen, eindrehen und mit kräftigem Druck die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen. Die Masse salzen, pfeffern und mit Muskat würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zum Fladen verteilen, möglichst nicht dicker als 1 cm. Bei mittlerer Temperatur einige Minuten braten, bis der Boden fest und braun ist, dann wenden und weiter braten. Die gesamte Garzeit beträgt etwa 10 Minuten. Thymianblätter von den Stielen zupfen und zum Schluss auf die Rösti streuen.

Zutaten für die marinierten Orangen:

- 2 Orangen

- 1,5 EL Raps- oder Olivenöl
- Zitronensaft
- 1 Prise Salzflöcken

Orangen inklusive der weißen Haut schälen. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Mit etwas flockigem Meersalz bestreuen und mit Raps- oder Olivenöl und etwas Zitronensaft beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.02.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen