

Rezepte «SRF bi de Lüt - Männerküche 2013»

Jon Bollmann Folge 3 vom 19.04.2013

Motto «Menü Zürcher Art»

Hauptspeise von Jon Bollmann**Flambiertes Zürigschnätzlets mit Rösti und Salat****Für das Zürigschnätzlets:**

800 g zartes Kalbfleisch (Nuss oder Bäggli)

etwas Butter

3 Zwiebeln, fein gehackt

700 g Champignons, in Scheiben

frischer Thymian

1.5 dl Zürcher Riesling

1 Glas Weinbrand oder Cognac

4 dl Saucenrahm

250 g Nierli

Salz & Pfeffer

Für das Zürigschnätzlets das Kalbfleisch in Stückli schneiden, in der heissen Pfanne kurz und heftig anbraten, bis das Fleisch etwas Farbe annimmt. Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Nach Belieben etwas Pfeffer darübegeben.

In die gebrauchte Pfanne nun wenig Bratbutter geben und die Zwiebeln mit den Champignons bei mittlerer Hitze rösten. Mit Thymian würzen (nach Belieben können etwas Knoblauch oder fein geschnittene Peperoncini für etwas Würze dazugegeben werden).

Mit Zürcher Riesling ablöschen, mit Weinbrand oder Cognac übergiessen und flambieren. Dann Saucenrahm dazugeben und etwas einkochen lassen. Kalbfleisch dazugeben, damit es wieder Temperatur annehmen kann. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nierli in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer separaten Pfanne kurz anbraten. Separat zum Zürigschnätzlets servieren.

Für die Rösti:

800 g festkochende Kartoffeln

Butter

Für die Rösti die Kartoffeln am Vorabend in Salzwasser kochen, abschrecken und schälen. Über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag an der Röstiraffel reiben. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffelspäne nur wenig darin wenden, damit sie leicht Farbe annehmen können. Dann einen Kuchen formen und beidseitig knusprig-braun braten. Sofort servieren.

TIPP: Nach Lust und Laune können der Rösti auch angedünsteter Speck, Zwiebeln, Pilze, Peperoncini, dazugegeben werden. Auch ein Hauch Muskat oder frische Gewürze, Käse oder Küchenreste vom Vortag (Tomaten, Avocado, Fenchel... was gerade im Kühlschrank schlummert) schmecken herrlich!

Beilage: «Salat nach der Laune der Natur»:

Der Salat kommt auf einem separaten Tellerchen und besteht aus dem aktuellen Angebot des Marktes: verschiedene Farben, Formen und Konsistenzen laden zum Reinbeissen ein: Eichblatt, Chicorée, Löwenzahn, Minze, Estragon, Radieschen, Dill, Fenchel, etc.; vier Zutaten reichen aus!

Für die Salatsauce:

1 Teil Dijonsenf

9 Teile Olivenöl

2 Teile Verjus oder Balsamico

Salz & Pfeffer

Für die Sauce alle Zutaten zusammen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.