

Erfahrene Kantinegänger denken beim Wort „Geschnetzeltes“ vielleicht an schlechtes Schnitzfleisch in mehlschitzigen Soßen mit Dosenchampignons. Dabei ist das original echte und wahre Zürcher Geschnetzelte eine Delikatesse – denn es entsteht aus Kalbfleisch und ruht in einer Weißwein-Sahne-Reduktion. Und wenn’s dazu Berner Röschi gibt, dann ist das Glück der schwyzerdütsch sprechenden Schweizer perfekt. Und so kriegst du das perfekte Geschnetzelte hin.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

400 ~ 500 g Kalbsschnitzel

200 g kleine braune Champignons

2 mittelgroße Schalotten

150 g Sahne

0,3 l trockener Weißwein

0,2 l Kalbsfond

1 Bund Schnittlauch

Öl, Butter, Mehl, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Vom Metzger geschnittene Kalbsschnitzel haben in der Regel die richtige Dicke. Sie dürfen dann aber auf keinen Fall geklopft werden. Schneidest du selbst aus dem Stück, dann leg die Scheiben etwa halbdäumendick an. Dann schneidest du aus jeder Scheibe quer zur Faser kleinfingerlange Streifen. Die grundsätzliche Idee beim Geschnetzelten ist, das kurzgebratene Fleisch in einer separat hergestellten Tunke zum Servieren aufzuwärmen. Achtung: Die Streifen müssen nach dem anbraten und vor dem tunken warm stehen- warm, nicht heiß! Das geht am besten, wenn du den Backofen auf max. 60° vorgeheizt hast und das Fleisch zugedeckt hineinstellst und die Temperatur wieder auf Null stellst.

Zum Mise-en-place gehört natürlich auch, die Schalotten zu pellen und sehr klein zu schneiden. Schneid den Champignons die Stiele ab, wisch die Köpfe mit Küchenpapier sauber und schneid sie dann in nicht zu dünne Scheiben. Stell Weißwein, Sahne und Fond bereit.

Lass also einen Schuss neutrales Öl in der Pfanne heiß werden und schmilz eine kleine Nuss Butter darin. Die Platte sollte max auf Stufe 6 stehen. Dann gibst du die Fleischstreifen hinein. Achte darauf, dass sie nicht übereinander zu liegen kommen. Lass sie ungefähr eine

Minute in Ruhe, wende jeden Streifen und gib der anderen Seite auch eine Minute. Bestäube das Fleisch nun mit etwa einem knapp gehäuften Esslöffel Mehl. Jetzt kannst du schon pfeffern und salzen. Dann drehst du ein bisschen höher und rührst das Geschnetzelte bratend durch. Nimm das Fleisch aus der Pfanne und füll es in eine im Ofen vorgewärmte Schüssel oder Schale. Zudecken und ab damit in den Ofen!

Im Bratfett schwitzt du dann die Schalotten an bis sie glasig und weich sind. Gib ruhig ein wenig Butter zu, wenn dir die Pfanne zu trocken erscheint. Brate dann die Pilze gleichmäßig an. Dreh die Flamme hoch und lösche mit dem Weißwein ab. Mit dem kochst du auch dann alle Rückstände vom Braten los. Übrigens: Die Menge an Wein ist nahezu beliebig, weil du den ja nach Belieben einkochen kannst. Am Ende sollte kaum noch ein halber Finger hoch Flüssigkeit vorhanden sein. Dann gießt du den Fond und die Sahne an und lässt die Soße nun auf die von dir gewünschte Konsistenz einkochen: Ein Tipp: Soll die Tunke später ganz glatt sein, fühl sie vor dem Einkochen durch ein Sieb in eine Kasserolle. Zuletzt würzt du die Sahnereduktion mit ein paar Spritzern Zitronensaft und ein wenig Worcestersoße sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz.

Dann kommt das Fleisch aus dem Ofen in die Tunke, wo es noch einmal bei sanfter Hitze unter Rühren durchzieht. Den Schnittlauch hast du ja sicher schon gehackt. Der kommt erst kurz vor dem Servieren auf das herrlich sahnige Zürcher Geschnetzelte. Und zu den wunderbaren Berner Röstli kommen wir dann in der nächsten Woche...