

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Kalb)**

2. Ed. – 22.11.2003

R 254

Zutaten:

Für 4 Portionen

750 g	Kalbsschnitzel ¹⁾	
75 g	Butter	
3 EL	Speise-Öl (BISKIN-Öl)	
1–2	Schalotten, fein gewürfelt	
5 EL	Trockener Weißwein (75 ml) ²⁾	
1/4 l	Sahne (Schlagsahne)	
1 TL	Meersalz	
1 Prise	Zucker	] Zum Abschmecken
1 ml	Weißer Pfeffer, gem.	

Zubereitung:

1. Das Schnitzfleisch abspülen, trocknen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in etwa 1/2 cm breite, etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Beiseitestellen.
2. In einer großen, schweren Pfanne 30 g der Butter unter Zugabe des Öl sehr heiß werden lassen.
3. Sobald der Schaum verschwunden ist, brät man die Hälfte des Fleisches unter Wenden etwa 2–3 Minuten, bis es zart gebräunt ist. Mit einem Schaumlöffel wird das Fleisch in ein großes Sieb gefüllt, das über einer Schüssel hängt.
4. Man gibt wieder 30 g Butter in die Pfanne und wartet bis sie ausreichend heiß ist. Dann brät man darin den Rest der Kalbfleischstreifen unter Wenden zartbraun und gibt das Fleisch ebenfalls in das Sieb zum Abtropfen.
5. Die restliche Butter in die Pfanne geben und darin die Schalottenwürfel auf Stufe 1 1/2 (von 3) in 2 Minuten unter Rühren andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren aufkochen.
6. Sobald der Wein kocht, die gesamte (süße) Sahne in die Pfanne gießen sowie alles, was vom Kalbfleisch abgetropft ist.
7. Unter ständigem Rühren die Sauce etwa 10 Minuten kochen, bis sie durch das Reduzieren (Verdampfen) leicht angedickt ist.
8. Die Sauce mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Hitze auf Stufe 1 (von 3) reduzieren.
9. Das gesamte Fleisch in die Sauce geben und vermengen, bis alles von der Sauce überzogen ist. Noch 2–3 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch durchgewärmt ist.
10. Dann sofort servieren.

Als Beilage kann es Spätzle (Rezept 228) aber auch Rösti (Rezept 255) geben.

In der Schweiz wird man meistens das Rösti vorziehen. Allerdings habe ich dieses Gericht im Herbst 1964 am Zürcher See mit gebutterten Spätzle gegessen. Und es hat sehr gut geschmeckt.

Anmerkungen:

- 1) Am besten im Stück kaufen und dann selbst zerschneiden.
- 2) In der Schweiz wird man hier einen Neuchâtel oder einen Fendant wählen. Aber jeder andere aromatische Weißwein ist genauso geeignet.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Gerichte, die ich andernorts aß, nach dem Geschmack zu rekonstruieren, wobei das Rezept in »TIME-LIFE: Kleine Küchen der Alten Welt« – 1979 [BU 674], Seite 31 besonders hilfreich war.
Notiert: 1980

K