



Zugegeben, ich kannte dieses Gericht nicht, bevor ich mit der Recherche für dieses Buch begann. Dieses Kalbsgeschnetzelte nach Zürcher Art, auch Züri-Gschnätzlets genannt, erschien mir sofort als ein bewundernswertes Gericht, weil es so einfach und köstlich ist. Tatsächlich gehen diese beiden Adjektive in der Küche nicht oft Hand in Hand. Aber wenn sie es tun, handelt es sich oft um eine grossartige Kombi!

Bei meiner dekonstruierten Version wollte ich die Eigenschaften, die dieses Gericht so beliebt machen, beibehalten. Hier ist eine etwas leichtere, sommerliche Version in Form eines Kalbstarts.

EINIGE ANGABEN:

GRUNDZUTATEN: Kalbfleisch, Weisswein, Rahm, Pilze

TRADITION: Auch wenn es keine lange Geschichte in der Schweizer Gastronomie hat, wurde dieses Gericht in der Region Zürich schnell populär. Es tauchte erstmals 1947 in einem Kochbuch von Rosa Graf auf, die sich wahrscheinlich von österreichischen Gerichten inspirieren liess. Doch seine Ursprünge bleiben unklar.

HEUTE: Zürcher Geschnetzeltes ist Hauptgericht des Zürcher Frühlingsfestes, dem Sechseläuten, und in vielen Restaurants ein Muss.



KALBSTARTAR MIT PFIFFERLINGEN, DOPPELRAHM MIT CHASSELAS & KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

MENGE: Für 4 Personen

UTENSILIEN:

Mandoline
Kleine Kuchenform
Backpapier

ZUTATEN:

FÜR DAS MILLEFEUILLE:

4 große festkochende Kartoffeln
150 g Butter
1 Zweig Thymian
Salz

FÜR DIE WEISSWEINSAUCE:

200 g Doppelrahm
20 g getrocknete Steinpilze
100 ml Chasselas
½ Zwiebel
1 Zeste einer Limette
Salz

ZUBEREITUNG:

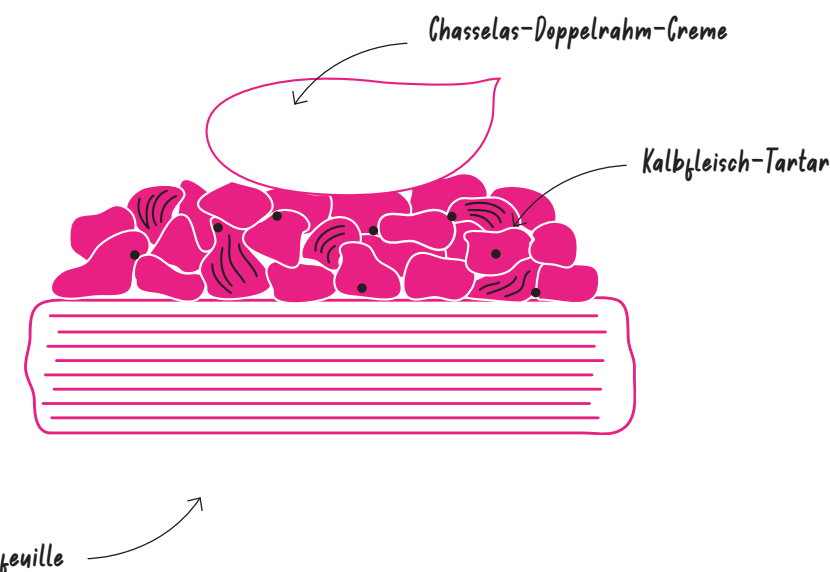
1. Mit dem Millefeuille beginnen: Den Ofen auf 180 °C vorheizen und den Butter mit dem Thymian in einem kleinen Topf schmelzen. Sofort die Kartoffeln waschen und mit der Mandoline in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kuchenform mit dem Backpapier auslegen und eine Schicht Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit geschmolzener Butter bestreichen, würzen und den Vorgang wiederholen, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Mit Backpapier abdecken und mit einer anderen Form derselben Größe zusammendrücken. Für eine Stunde backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Weissweinsauce zubereiten: Die halbe Zwiebel in kleine Würfelchen (1-2 mm) schneiden. Die getrockneten Steinpilze hacken und mit dem Weisswein in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren, vom Feuer nehmen und eine Stunde ziehen lassen. Wenn die Mischung abgekühlt ist, unter den Doppelrahm ziehen und mit Limettenzesten und einer Prise Salz abschmecken. Anschließend kühl stellen.
3. Die Basis für das Tatar vorbereiten: Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel kühl stellen. Die Pfifferlinge gründlich mit kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und halbieren. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Pfifferlinge bei starker Hitze mit den Knoblauchzehen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

FÜR DAS TARTAR:

250 g (für eine Vorspeise) oder 500 g (für einen Hauptgang)
Kalbshaxe
100 g Pfifferlinge
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
½ Bund Schnittlauch
100 ml Olivenöl
50 ml salzige Sojasauce
20 ml Apfelessig
2 Tropfen Tabasco
Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle

4. Schnittlauch hacken und mit den restlichen Gewürzen in einer Schüssel vermischen. Diese Sauce zum Tatar und den Pfifferlingen geben und alles gut verrühren. Kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit den restlichen geschmolzenen Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Millefeuille in 4 2 cm dicke Streifen schneiden und in der aufgeschäumten Butter bräunen.
6. Einen Streifen des knusprigen Millefeuilles auf dem Boden eines flachen Tellers anrichten, mit einem gehäuften Löffel Tatar bedecken und mit einem Nocken Chasselas-Doppelrahm-Creme krönen.

ANRICHTEN:



Einfachheit und Lust: Diese beiden Wörter kommen mir in den Sinn, wenn ich an dieses Gericht denke.