

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Zutaten

Rösti:

500 g Gschwellti aus fest kochenden Kartoffeln

½ TL Salz

2 EL Bratbutter

Geschnetzeltes:

250 g Kalbsgeschnetzeltes

Bratbutter

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

1 Schalotte fein gehackt

1 dl Weisswein

1 dl Vollrahm

½ EL Salbei geschnitten

½ EL Peterli gehackt

Salz, Pfeffer

Salbei zum Garnieren

Zubereitung

1. Gschwellti salzen. In heisser Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne 10-15 Minuten anbraten, dabei ab und zu wenden. Zu einem Kuchen zusammenfügen, beidseitig goldbraun braten.
2. Geschnetzeltes in 2 Portionen in heisser Bratbutter kurz anbraten. Gegen Schluss je die Hälfte des Mehls darüber stäuben, anrösten, im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen, würzen. Schalotten in derselben Pfanne in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Wein ablöschen, leicht einkochen. Rahm dazu giessen, aufkochen. Kräuter und Fleisch dazugeben, abschmecken.
3. Rösti auf einen grossen Teller gleiten lassen, in 4 Stücke teilen. Mit dem Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.