



# Züricher Geschnietzeltes, een Zwitsers vleessgerecht met rösti en komkommer-bleekselderijsalade

Datum: 12-03-2012  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Frans Winkelmolen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Geschnietzeltes:**

- 1 kg ongepaneerde kalfsschnitzel
- 500 g kleine champignons
- 4 sjalotten
- 2 eetl. bloem
- zout
- peper
- 60 g boter
- 2 eetl. maïzena
- 6 takjes peterselie
- 2 theel. citroensap
- 2 dl droge witte wijn
- 2 dl vleesfond
- 4 dl slagroom

### **Rösti:**

- 800 g iets kruimige aardappelen
- 2 uien
- 2 losgeklopte eieren
- 30 g boter
- 2 eetl. olijfolie

### **Komkommer-bleekselderijsalade:**

- 1 struik bleekselderij
- 1 komkommer
- 1 appel friszuur (bijv. Granny Smith)
- 4 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 2 theel. grove mosterd

## Bereidingswijze:

### **Geschnietzeltes:**

Champignons in plakjes, kalfsvlees in reepjes, sjalotten snipperen en peterselie fijnhakken. In een kom de bloem mengen met peper en zout. Vleesreepjes door de bloem scheppen. Een bord voorverwarmen. In een pan de helft van de boter smelten en al omscheppend de vleesreepjes ongeveer 5 minuten bakken. Vlees op voorverwarmd bord leggen. De rest van de boter in dezelfde pan verhitten en sjalotten erin fruiten, champignons erbij en het citroensap, fruiten. De wijn erbij schenken en onbedekt laten inkoken tot de helft. Intussen de vleesfond, slagroom en maïzena goed mengen. Dit mengsel aan de champignons toevoegen, samen met de kalfsreepjes aan de kook brengen en daarna 8 minuten laten sudderen. Op smaak brengen met zout en peper, bestrooien met peterselie.

### **Rösti:**

Schil de aardappelen. Rasp de aardappelen en de uien grof boven een schaal. Voeg de eieren toe en meng goed. Voeg naar smaak peper en zout toe. Verhit de boter en de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak het aardappelmengsel met de deksel op de pan 8 min. op middelhoog

vuur. Schuif de rösti op een groot bord, leg er een tweede bord bovenop en keer de borden. Schuif de rösti met de ongebakken kant naar beneden terug in de pan en bak nog 6 minuten zonder deksel. Snijd de rösti in vier punten.

**Komkommer-bleekselderijsalade:**

Verwijder de stronk van de bleekselderij en schil de stengels met een dunschiller. Snijd de stengels in dunne plakjes. Halveer de komkommer in de lengte en schep met een theelepel de zaadlijsten eruit. Snijd de komkommer-helften in plakjes. Snijd de ongeschilde appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Klop in een kom een dressing van de olie, azijn en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de bleekselderij, komkommer en appel toe en schep om.