



Donderdag 17 april 2014

Zürcher Geschnetzeltes

Ingrediënten 4 personen

800 gram kalfshaas (of combi van 400 gram kalfshaas en 400 gram kalfsniertjes), 3 sjalotten, 4 dl kalfsfond (zelf maken of Lacroix), 2 dl room, 3 dl droge witte wijn (knisperig: Crépy of Jurançon sec), 2 el bloem, 2 el arachide olie, steek boter, halve citroen, bieslook en P&Z

Bereiding

Het vlees in reepjes snijden ("schnetzen") en kort op hoog vuur in de olie dichtschroeien. Uit de pan halen en apart zetten. In dezelfde pan boter smelten en de fijngehakte sjalot aanzetten (eventueel 150 gram kastanjechampignons toevoegen: niet origineel). Bloem eroverheen en even roeren. Aflussen met witte wijn en kalfsfond en reduceren tot één derde. Room toevoegen en peper en zout. Vlees terugdoen en nog even laten garen. Citroensap en bieslook toevoegen.

Serveer met rijst of rösti (vind ik persoonlijk erg zwaar) en peultjes, doperwten of groene asperges.

Dit gerecht is een klassieker en lijkt wel wat op blanquette de veau. Blanquette wordt echter bereid met kalfsriblap.

Door de room en boter is dit gerecht fluweelzacht en heeft dus een frisse tegenhanger nodig. Groene asperges zijn lekker ijzerachtig en een glas koude Crépy doet ook wonderen.

Mahlzeit!

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014