

## Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky und Stilton / rohe Rösti



### Zutaten

200 g Champignons  
1 Stück Schalotte  
500 g Kalbfleisch, geschnetzelt  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
2 Esslöffel Bratbutter  
0.5 dl Whisky  
2 dl Gemüsebouillon, leicht  
1 Teelöffel Fleischextrakt  
2 dl Rahm  
Zitronensaft, einige Tropfen  
125 g Stilton, oder ein anderer Blauschimmelkäse  
0.5 Bund Petersilie, glattblättrig

### Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Ofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

3 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Geschnetzelte in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite gut 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch gerade 30 Sekunden kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.

4 Die Butter zum Bratensatz geben. Die Schalotte und die Champignons darin 2–3 Minuten andünsten. Den Whisky beifügen und kurz kräftig einkochen lassen. Dann die Bouillon und den Fleischextrakt beifügen und die Sauce gut zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm dazugiessen und alles nochmals 5 Minuten lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5 Inzwischen den Stilton in kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

6 Die Sauce vom Feuer ziehen und das Geschnetzelte mitsamt entstandenem Jus untermischen. In einer tiefen Platte anrichten und mit den Käsewürfelchen und der Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

\*\*\*\*\*

## Rohe Rösti



### Zutaten

800 g Kartoffeln  
3 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Öl  
Salz

### Zubereitung

Für 4 Personen als Beilage

1. Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. 2. In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Butter und das Öl erhitzen. Kartoffeln hineingeben, salzen und auf mittlerem Feuer unter Wenden 3-4 Minuten anbraten. Dann die Kartoffeln zu einem Kuchen formen und auf beiden Seiten knusprig braun braten, dabei nach und nach die restliche Butter beifügen. Die Rösti auf einen Teller stürzen und sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)