

MATTHIAS AHRENS

www.matthias-ahrens.eu · 0172-6843333 · hallo@matthias-ahrens.eu

Zürcher Geschnetzeltes & frische echte Rösti

Zutaten für 2 Personen:

300 g Kalbsfilet, Hüfte oder aus der Keule (Schnitzel)
100 g frische Champignons, 1 Schalotte
20 g Butterschmalz zum Braten
100 ml. trockenen Weißwein, 100 ml. Sahne
kleines Bund frische Petersilie
50 ml. Bouillon (Fleischbrühe)
20 g Weißmehl
10 g Butter
Salz & Pfeffer, nach Geschmack



Zubereitung:

1. Kalbfleisch in 1/2 cm dicke Streifen schneiden
2. Champignons vierteln. Schalotte fein hacken,
3. Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen.
4. Das Fleisch darin kurz und von allen Seiten anbraten (medium, rosa)
5. Aus der Pfanne in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen. Die geschnittenen Champignons und die gehackte Schalotte in Butterschmalz hellbraun braten. Mit Weißwein & Bouillon ablöschen und einkochen lassen.
6. Butter und Mehl miteinander verkneten und dazugeben.
7. Zum Schluss den Rahm dazu gießen und einkochen lassen bis es cremig wird.
8. Das Fleisch mit dem Bratensaft zugeben, kurz aufkochen und zwei bis drei Minuten ziehen lassen.
9. Petersilie zupfen & dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen

Zutaten für die Rösti:

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
20 g. Butterschmalz
ca. 15 g frische Butter

Zubereitung:

1. *Die Kartoffeln werden in der Schale zusammen mit im Salzwasser gekocht, bis sie gerade gar sind, aber noch Biss haben. In ein Sieb geben und einen halben Tag stehen lassen. Noch besser ist es, sie einen Tag vorher schon zu kochen. Die Kartoffeln müssen richtig auskühlen, weil sonst beim Reiben die darin enthaltene Stärke klumpt.*
2. Kartoffeln pellen & mit einer Rösti - Reibe raffeln.
3. Die geraffelten Kartoffeln nach Geschmack salzen und gründlich vermischen.
4. Butterschmalz in eine Pfanne geben & bei niedriger Temperatur erhitzen.
5. Mit einem Esslöffel die geraffelten Kartoffeln in die Pfanne geben & zu kleinen Rösti formen.
6. Auf kleiner Flamme, auf jeder Seite, etwa 10 Minuten braten. Zugleich die Pfanne etwas rütteln, damit die Rösti nicht am Pfannenboden anhängt und verbrennt.

Anrichten:

Rösti auf dem Teller anrichten,
Zürcher Geschnetzeltes auf dem unteren Teil des Tellers platzieren.
Mit gezupfter Petersilie bestreuen.

Dazu passt ein trockener Weißwein oder eine alkoholfreie Saftschorle mit schöner Säure.

„VIELSEITIG MIT LEIDENSCHAFT“

Business Catering · temporäres Restaurant · Genuss Veranstaltungen · Kochschule

MATTHIAS AHRENS

www.matthias-ahrens.eu · 0172-6843333 · hallo@matthias-ahrens.eu

Schweinefilet „im Ganzen gebraten“

Zutaten für 2 Personen:

ca. 300g. Schweinefilet
4 Scheiben geräucherter Bauchspeck ·
Zweig frischer Rosmarin & Thymian, Knoblauchzehe
Meersalz & Pfeffer aus der Mühle
15 g. Butterschmalz
Salz & Pfeffer aus der Mühle, etwas Chiliflocke



Zubereitung:

1. Das Filet von Häuten, Sehnen und Fett befreien.
2. Das Filet in den Bauchspeck einwickeln.
3. Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen
4. Zweig frischer Rosmarin & Thymian, Knoblauchzehe zugeben.
5. Filet rundherum von allen Seiten ca. 10 min anbraten. Dabei immer wieder mit einem Esstöffel das Bratfett über das Fleisch geben.
6. Aus der Pfanne nehmen in Backpapier einwickeln & 10 min. Ruhen lassen.

Dazu passt heute ein mariniertes bunter Salat, aus Grünzeug, Tomate & Gurke.

Rindergulasch „klassisch“

Zutaten für 2 Portionen

300 g. Rinderschulter, 300 g. Gemüsezwiebeln,
1 Knoblauchzehen, 20 g. Butterschmalz,
2 Lorbeerblätter,
1 Esstöffel Paprika edelsüß,
1 Esstöffel Tomatenmark,
100 ml Rotwein,
Salz, Pfeffer
0,5 Teelöffel Kümmel,
1/3 Zitrone,
200 ml Wasser,

Zubereitung:

1. Rindfleisch in 2-3 cm dicke Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen und grob würfeln.
3. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden
4. Butterschmalz in einem Topf erhitzen,
5. Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln mit Knoblauch in den Topf geben und im Bratfett goldbraun schmoren. Lorbeerblätter, Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, 5 Minuten schmoren.
6. Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. 200 ml Wasser hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 90 Min köcheln lassen
8. Kümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Samen zu duften beginnen und in der Pfanne springen. Im Mörser grob zermahlen. Zitronenschale fein abreiben und mit geröstetem Kümmel unter das Rindergulasch rühren.

Beilage: Gebratenes Sauerkraut & Kartoffeln, Löffelchen Crème fraîche.

„VIELSEITIG MIT LEIDENSCHAFT“

Business Catering · temporäres Restaurant · Genuss Veranstaltungen · Kochschule