Zürichse stijl kalfsvlees met boter#rösti

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4

Een gerecht met een lange traditie: malse reepjes kalfsvlees in een fluweelzachte champignonroomsaus, geserveerd met goudbruine boter-rösti. Een klassieker uit Zürich, eenvoudig en onweerstaanbaar.

Boter-rösti

600 g vastkokende aardappelen

water

een beetje gemalen nootmuskaat

¾ tlp zout

een beetje peper

een beetje geklaarde boter

50 g boter, in kleine klontjes verdeeld

Zürichse kalfsvleesreepjes

een beetje geklaarde boter

200 g koningsoesterzwammen, gehalveerd, in plakjes

½ tlp zout

een beetje peper

500 g kalfsvleesfilet, in reepjes ter breedte van een vinger

½ tlp zout

2 sjalotten, fijngehakt

1 snufje suiker

1 snufje zout

50 ml witte wijn

300 ml room

1 - 2 eetlepel kalfsjus

een beetje zout

een beetje peper

een beetje geklaarde boter

1 lente-ui, diagonaal in fijne ringen

Boter-rösti

Doe de aardappelen in een pan, giet er water bij tot ze net onder staan en breng aan de kook op hoog vuur (stand 9). Verlaag naar lage tot middelmatige hitte (niveau 3-4) en laat ongeveer 15 minuten sudderen, totdat ze voor ongeveer tweederde gaar zijn en nog stevig in het midden. Giet af en laat afkoelen. Schil de aardappelen, rasp ze grof met een rösti- of grove rasp en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Smelt een beetje geklaarde boter in de anti-aanbakkoekenpan of rösti-pan op middelhoog vuur (stand 6-7). Voeg de aardappelen toe, vorm een ronde rösti en bak deze ongeveer 10 minuten tot ze goudbruin zijn. Keer de rösti voorzichtig om en druk de randen licht aan om een ronde vorm te behouden. Kook nog 10 minuten verder en voeg geleidelijk kleine klontjes boter langs de rand toe, zodat ze kunnen smelten.

Zürichse stijl kalfsvlees

Verhit geklaarde boter in een koekenpan op hoog vuur (niveau 7-8). Bak de champignons tot ze goudbruin zijn en roer af en toe. Breng ze daarna op smaak met zout en peper. Verwijder en zet apart. Breng de kalfsreepjes op smaak met zout. Verhit een beetje geklaarde boter in dezelfde koekenpan op hoog vuur (stand 8). Bak het vlees snel in porties aan alle kanten bruin, zodat het van buiten een mooi korstje krijgt maar van binnen nog roze blijft. Haal ze uit de pan en zet apart. Verlaag de hitte tot middelhoog (stand 6), voeg de sjalot toe en bak tot deze glazig is, breng op smaak met suiker en zout. Giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat op laag tot middelhoog vuur (stand 4-5) sudderen tot het iets is ingedikt. Voeg de kalfsjus toe en laat iets verder inkoken. Doe het vlees en de champignons terug in de pan, verwarm het geheel en breng op smaak met zout en peper. Serveer de rösti en gesneden kalfsvlees op borden en bestrooi met wat lente-ui.

Tips

Gebruik kalfsbiefstuk in plaats van kalfsvleesfilet. Gebruik champignons of gemengde paddenstoelen in plaats van koningsoesterzwammen.

Accessoires

Pan met deksel (20 cm ø)

Antiaanbakkoekenpan (28 cm ø)

Koekenpan (28 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	13.04.2026