Ihr Qualitätsmakler mit 2 Leidenschaften

Herr Jochen Sommerer ist nicht nur Spezialist wenn es rund um die Immobilie im Kreis Kirchheim/Teck geht.

Er ist auch leidenschaftlicher Hobbykoch. Freunde und Familie wissen die Fähigkeiten, die der 50-Jährige in der Küche beweist, längst zu schätzen.

Seit März 2020 kennt ihn nun sogar die ganze Republik als: „überzeugender Hobbykoch aus Stuttgart“.
Denn in diesem Frühjahr hat er an der Stuttgarter Runde des TV-Formats „Das perfekte Dinner“ auf VOX teilgenommen – und prompt gewonnen.

Ihr Makler mit besonderem Geschmack!

DER TECKBOTE kocht mit Joe Sommerer

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Zubereitung

Für das Geschnetzelte

- Kalbfleisch als Geschnetzeltes schneiden und etwa 2 Minuten sehr scharf in der Pfanne mit der Butter anbraten.
- Das Fleisch herausnehmen und in dem Bratensaft die klein geschnittenen Zwiebeln goldgelb anbraten. Jetzt die Champignons-Scheiben und die Hälfte der frischen Petersilie dazugeben und ebenfalls anbraten.
- Erst jetzt mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Danach mit dem Kalbsfond aufgießen und ebenfalls etwas reduzieren lassen. Mit einem Schuss Cognac und Pfeffer und Salz abschmecken.
- Das Fleisch dazugeben und nochmals 5 Minuten sanft ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen und sofort servieren. Über das Geschnetzelte auf dem Teller die restliche Petersilie streuen .

Für die Rösti

- Die Kartoffeln 1 Tag vorher abkochen und kalt stellen. Jetzt schälen und grob raspeln.
- In einer oder zwei Pfannen das Butterschmalz leicht erhitzen. Jetzt die geraspelte Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit dem Küchenwender vorsichtig platt drücken . Bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten.
- Nach den ersten 5 Minuten 2–3 Esslöffel von der Butter, die in Milch verflüssigt wurde, über die Masse geben. Nach 10 Minuten wenden und dasselbe Prozedere wiederholen. Den Rösti in der Pfanne zerteilen und servieren.

Zutaten für 3 – 4 Personen

850 g Kalbsfleisch
250 g frische Champignons
2 mittelgroße Zwiebeln
50 g Butter
125 ml trockener Weißwein
500 ml Kalbsfonds
200 g Sahne
Saft einer ¼ Zitrone
½ Bund Petersilie
1 Spritzer Cognac
1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

900 g festkochende Kartoffeln
20 ml Milch
100 g Butter
1 Prise Salz und Pfeffer
2 EL Butterschmalz

August
1
Samstag

Am Schweizer Nationalfeiertag wird die Gründung der Eidgenossenschaft gefeiert. Zeit sollen sich die drei Urkantone Uri, Schwyz und Unterwalden zum „Ewigen Bund“ zusammengeschlossen haben – Zeit für ein Schweizer Nationalgericht!

Text: Joe Sommerer und Irene Stiffler
Fotos: Joe Sommerer und Jean-Luc Jacques
Layout: David Hofmann

Im Sommer 2020 veröffentlichte dann der Teckbote acht verlockende Speise-Kreationen des sympathischen Immobilienmaklers zum Nachkochen für jedermann.