

Piccata milanese, Tomaten-Sugo, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für die Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à 120-150 g	3 Eier	60 g Parmesan
1 EL Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Tomatensugo:

3 Fleischtomaten	5 geschälte Tomaten, Dose	1 Zwiebel
Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

50 g Babyspinat	3 EL Gemüsefond	2 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Beet Gartenkresse
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Piccata milanese:

Den Parmesan in ein hohes Gefäß reiben, die Eier dazugeben und gut mit dem Parmesan vermengen. Die Mischung kurz stehen lassen bis eine cremige Masse entsteht. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Schnitzel rundum durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen, sodass sie vollständig bedeckt sind.

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite 2-3 Minuten goldgelb braten. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit der Käse nicht verbrennt. Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tomatensugo:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel abziehen, fein würfeln und glasig anbraten. Die Dosentomaten grob pürieren, zu den Zwiebeln geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße bei mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen. Die frischen Fleischtomaten schälen, würfeln und erst zum Schluss unter die Soße rühren, kurz erhitzen und vermengen.

Für den Salat:

Babyspinat waschen, trockenschleudern und zusammen mit der abgeschnittenen Gartenkresse in eine Schüssel geben. Basilikum zusammen mit Gemüsefond, Balsamico, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing pürieren und über den Salat geben. Alles gut vermengen und sofort servieren.

Nelson Müller am 06. Februar 2026