

Puten-Schnitzel Caprese mit italienischem Nudel-Salat

Für 2 Personen

2 Putenschnitzel, à 150 g	250 g Fussili	200 g Cocktailtomaten
50 g Pinienkerne	1 Bund Rucola	100 g getr. Öl-Tomaten
100 g schwarze Oliven	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	125 g Mozzarella	100 ml Schlagahne
50 g Mehl	4 TL Senf	1 EL Tomatenmark
1 Bund Basilikum	Balsamicoessig	5 EL Rapsöl
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln im Wasser al dente kochen und erkalten lassen. Anschließend die Cocktailtomaten waschen und etwa die Hälfte der Tomaten vierteln. Die Oliven ebenfalls zerkleinern und alles mit den getrockneten Tomaten und den kalten Nudeln vermischen. Für die Vinaigrette die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend etwas Olivenöl, den Balsamicoessig und den Senf hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Nudeln geben. Den Parmesan hobeln und unter den Salat mischen. Eventuell erneut abschmecken. Im nächsten Schritt zwei weitere Tomaten in Würfel schneiden und beiseite stellen. Das Basilikum zupfen und die Hälfte fein hacken. Die restlichen Tomaten pürieren und nach Bedarf das gehackte Basilikum untermischen. Anschließend das Tomatenmark aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Bedarf mit der Sahne versetzen. Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, im Mehl wenden und im heißem Rapsöl anbraten. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Rucola waschen, grob zerkleinern und mit dem Nudelsalat vermischen. Anschließend die Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten und auf den Salat geben. Das Fleisch mit der Tomatensoße, den Tomatenwürfeln, ein bis zwei Scheiben Mozzarella und etwas Basilikum bedecken. Das Putenschnitzel mit dem italienischem Nudelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Christiansen am 18. Januar 2012