

# Piccata milanese vom Hühnchen mit Pasta, Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Hühnchen:**

300 g Hähnchenbrust	50 g Parmesan	2 Eier
2 EL Butterschmalz	3 EL Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Pasta:**

2 Eier	250 g Semola	1 TL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für die Tomaten-Rotwein-Sauce:**

5 reife Fleischtomaten	1 große Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	75 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Basilikum	$\frac{1}{4}$ TL getrock. Oregano	Öl
1 EL weißer Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum

**Für das Hühnchen:** Die Hähnchenbrust, je nach Größe, in zwei bis drei Stücke teilen. Jedes einzelne mit einem Fleischklopfer etwas plattieren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Parmesan reiben und mit den Eiern in einer flachen Schale vermengen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Hähnchenbrust anschließend mit Mehl bestreichen und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Sofort in die Pfanne geben und goldbraun backen.

**Für die Pasta:** Eier, Olivenöl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Semola in eine Küchenmaschine geben und verkneten lassen. Ist die Konsistenz zu fest, kann schluckweise Wasser zugegeben werden. Sind alle Zutaten gut vermengt, kann der Teig von Hand zu einer Kugel geformt werden. Zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Die Kugel anschließend in vier Stücke teilen, diese jeweils auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 5 mm breite Streifen schneiden. Die rohe Pasta in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten garkochen lassen.

**Für die Tomaten-Rotwein-Sauce:** Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser geben bis sich die Schale löst. Tomaten aus dem heißen Wasser holen, in Eiswasser abschrecken, Schale und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Nun zunächst die Schalotte in Öl anbraten. Nach 1 Minute Zucker und Tomatenmark hinzugeben. Alles zusammen für eine weitere Minute rösten, bevor der Knoblauch dazugegeben wird. Mit Rotwein ablöschen, dann 2 EL Zitronensaft dazugeben. Nachdem die Mischung etwas eingekocht ist, kommen die Tomatenstücke sowie Oregano und Basilikum dazu. Sauce anschließend langsam einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta und etwas Pastawasser in die Sauce geben und gut miteinander vermengen.

**Für die Garnitur:** Basilikum kleinzupfen und das Gericht damit garnieren.

Lena Werthmann am 05. Mai 2025