

Picatta Milanese mit Tomaten-Tagliatelle

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 120 g	150 g Tagliatelle	4 Tomaten
1 Schalotte	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Eier	250 g Parmesan	Mehl
Olivenöl	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Das Fleisch in Mehl wenden und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Für die Sauce die Zwiebel, die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und alles darin anschwitzen. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit in die Pfanne geben. Den Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen. Den Basilikum zupfen, fein hacken und mit den Nudeln vermengen. Den Thymian aus der Soße entfernen und mit den Nudeln vermengen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Schnitzel oben auf geben. Jeweils mit Zitronenscheiben garnieren.

Melanie Bittner am 04. April 2011