

Piccata alla milanese mit Tagliatelle, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Piccata:

| | | |
|---------------------------|-----------------|---------------------|
| 2 Kalbsschnitzel à 120 g | 2 Eier | 20 ml Mineralwasser |
| 200 g geriebener Parmesan | 70 g Paniermehl | 50 g Mehl |
| 2 EL Butterschmalz | Salz | Pfeffer |

Für die Tagliatelle:

| | | |
|----------------------------|--------|---------------|
| 200 g doppelgriffiges Mehl | 2 Eier | 3 EL Olivenöl |
| Mehl | Salz | |

Für die Tomatensauce:

| | | |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Zehe Knoblauch | 1 kleine Karotte |
| 5 Cocktailtomaten | 400 g pass. Dosen-Tomaten | 150 ml Gemüsefond |
| 50 ml Olivenöl | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |
| 1 Lorbeerblatt | 1 Stück Zimtrinde | edelsüßes Paprikapulver |
| Muskatnuss | neutrales Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |

Für den Wildkräuter-Salat:

| | | |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------|
| 100 g gemischte Wildkräuter | 1 Schalotte | 100 ml Rapsöl |
| 20 ml Traubenkernöl | 150 ml Geflügelfond | 50 ml Himbeeressig |
| 1 EL Speisestärke | neutrales Pflanzenöl | Zucker, Salz, Pfeffer |

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für die Piccata Kalbschnitzel unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und plattieren. Kleine Schnitzel zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan mit Paniermehl mischen. Eier aufschlagen und mit dem Mineralwasser verquirlen. Schnitzel mehlieren, dann durch das Ei ziehen, abschließend in der Parmesan-Paniermehl-Mischung wenden. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Für die Tagliatelle Mehl, Eier und Olivenöl mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und circa 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudemaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen, immer wieder mit Mehl bestäuben. Teigplatten in schmale Streifen schneiden. Drei Minuten in kochendem Wasser bissfest garen und abschütten.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Cocktailtomaten und Karotte waschen und trocken tupfen. Karotte reiben. Cocktailtomaten vierteln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Cocktailtomaten darin anschwitzen. Karotte, passierte Tomaten und 100 Milliliter Gemüsefond dazugeben. Lorbeerblatt, halbe Vanilleschote und Zimtrinde beifügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt, Zimtrinde und Vanilleschote entfernen, Sauce pürieren. Olivenöl untermischen. Basilikumblätter abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben. Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz Gemüsefond nachschütten.

Für den Wildkräuter-Salat Salat waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, leicht reduzieren und mit Fond und etwas in Wasser angerührter Stärke auffüllen. Traubenkernöl und Rapsöl unterrühren. Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker hinzugeben. Vinaigrette kalt stellen. Vor dem Servieren Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren. Piccata alla milanese mit selbstgemachten Tagliatelle und Wildkräutersalat anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 11. April 2016