

Piccata milanese, Spaghetti, Tomaten-Soße, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à 60 g	50 g Parmesan	1 Eier
2 EL Paniermehl	50 g Mehl (Typ 405)	Butterschmalz
Salz		

Für die Spaghetti:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	Salz
-----------------------	--------	------

Für die Kirschtomaten-Sauce:

500 g süße Kirschtomaten	1 Tropeazwiebel	40 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Orange	1 EL Tomatenmark
Ahornsirup	1 Prise Piment-d'Espelette	Olivenöl, Salz

Für den Salat:

50 g Rucola	50 g Blattsalat	1 EL weißer Balsamico
1 EL Ahornsirup	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

5 Basilikumblätter

Für das Piccata milanese:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Schnitzel salzen und mehlieren.

Parmesan reiben. Käse mit Eiern und Paniermehl mischen und die Schnitzel durch die Masse ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel ca. 3 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Für die Spaghetti:

Hartweizengrieß, Eier und $\frac{1}{2}$ TL Salz mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten, mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Spaghetti-Aufsatz geben und schließlich in siedendem Wasser kurz garen.

Für die Kirschtomaten-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten putzen, halbieren und zusammen mit den passierten Tomaten mit in die Pfanne zu den Zwiebeln und Knoblauch geben. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.

Orangensaft, Tomatenmark und Ahornsirup zur Sauce geben und alles mit Salz, Piment d'Espelette und Orangenabrieb abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und trocken schleudern. Große Blätter ggf. klein zupfen.

Für das Dressing Olivenöl, Ahornsirup und Balsamico verrühren und mit Salz abschmecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln und kurz vor dem Servieren über die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 04. September 2019