Gefüllte Piccata, Spaghetti, Tomatensugo, Ofentomaten

Für zwei Personen

Für die Kalb-Piccata:

2 dünne Kalbsschnitzel, à 150 g	2 Eier	25 g Öl-Tomaten
1 Scheibe Toastbrot	60 g Büffelmozzarella	15 g Parmesan
1 EL Butter	Olivenöl	Mehl
1 Zweig Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Spaghetti:

1 Ei	75 g Semola	25 g Mehl, Type 00
1 Prise Kurkuma	1 Prise feines Meersalz	

Für das Tomatensugo:

400 g Tomaten, Dose	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ getrock. Chilischote
Olivenöl	1 Zweig Basilikum	Salz

Für die Ofentomaten:

400 g kl. Strauchtomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 EL Sherryessig	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 TL brauner Zucker	1 TL Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für die Kalb-Piccata:

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft und einen zweiten Backofen auf 60 Umluft Grad vorheizen.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Büffelmozzarella und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Füllung auf einer Hälfte jedes Schnitzels verteilen, dabei den Rand rundum frei lassen. Die zweite Hälfte darüberklappen und die Ränder gut andrücken, damit die Füllung nicht herausläuft.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und im Multizerkleinerer fein zerkleinern. Parmesan reiben und mit dem Toastbrot mischen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die gefüllten Schnitzel zunächst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt gründlich in der Toast-Parmesan-Mischung panieren. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die gefüllten Schnitzel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Spaghetti:

Semola und Weizenmehl auf der Arbeitsfläche vermengen und zu einem Haufen formen. In der Mitte eine Mulde eindrücken, das Ei hineinschlagen, dann Salz und Kurkuma hinzufügen. Mit einer Gabel das Ei nach und nach mit dem Mehl vermengen, dann alles mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in Portionen teilen und mit der Nudelmaschine schrittweise dünn ausrollen bis

zur drittfeinsten Stufe.

Die Teigbahnen leicht mit Mehl bestäuben und anschließend mit dem Spaghetti-Aufsatz zu Spaghetti verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die frischen Spaghetti darin 1 Minute al dente garen. Anschließend abgießen und servieren.

Für das Tomatensugo:

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote entkernen und klein schneiden. Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Dosentomaten grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch glasig andünsten. Tomaten, Chili und Basilikum hinzufügen. Aufkochen und leicht köcheln lassen. Tomatensugo mit Salz abschmecken.

Für die Ofentomaten:

Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech verteilen. Schalotten und Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene etwa 7-8 Minuten im Ofen garen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schnittlauchröllchen unter die fertigen Tomaten mengen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Basilikum als Garnitur verwenden.

Johannes Wozny am 11. August 2025