

Gefüllte Kalb-Piccata

Für 4 Personen

800 g kleine Strauchtomaten	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 TL brauner Zucker	120 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
120 g Mozzarella	50 g getrocknete Tomaten in Öl	2 Stiele Basilikum
4 Kalbsschnitzel a 150 g	2 Scheiben Toastbrot	3 Eier
30 g Parmesan	2 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
1-2 EL Sherryessig		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech oder einer Auflaufform verteilen. Schalotten und Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Tomaten ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mozzarella in Würfel schneiden, getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel dünn plattieren, das geht am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Gefrierbeuteln. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum jeweils auf einer Schnitzelhälfte verteilen, dabei ringsum einen Rand frei lassen. Die andere Fleischhälfte darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot im Cutter fein zerhacken. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln unter die Eier mischen und alles gut verrühren. In einer Pfanne restliches Olivenöl und Butter erhitzen. Die Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und im heißen Fett in der Pfanne bei mittlere Hitze auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Tomaten aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben, Schnittlauch untermischen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbs-Piccata mit den Tomaten anrichten.

Cornelia Poletto Montag, 12. September 2011