

# Hähnchen-Brust Piccata-Milanese mit Knoblauch-Spaghetti

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 130 g	80 g Schinken	150 g Spaghetti
80 g Champignons	1 Zwiebel	2 Tomaten
6 Knoblauchzehen, groß	Paprika	50 g Parmesan
2 EL Mehl	Butterschmalz	1 Ei
100 ml Milch	10 ml Mineralwasser, sprudelig	200 ml Rotwein, trocken
200 ml Gemüsefond	150 Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und flachklopfen. Einen Esslöffel Mehl auf einen Teller geben, das Fleisch darin wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem restlichen Mehl, der Milch und dem Mineralwasser zu einem Teig rühren. Das Fleisch durch den Teig ziehen und anschließend in einer heißen Pfanne mit dem Butterschmalz braten. Die Zwiebel und drei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas heißer Butterschmalz dünsten. Das Tomatenmark zugeben und mit dem Rotwein und dem Gemüsefond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und reduzieren lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Spaghetti darin gar kochen. Den Strunk der Tomaten entfernen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Tomaten kreuzweise einschneiden. Die Tomaten für etwa zwei Minuten in das Wasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die enthäuteten Tomaten in Würfel schneiden. Den Schinken würfeln, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne mit der restlichen Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den übrigen Knoblauch abziehen, fein hacken und mit anbraten. Die Tomatenwürfel zugeben und die Tomaten-Rotweinsauce untermischen. Die Schnitzel zusammen mit den Spaghetti auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz Schoch am 11. Oktober 2010