

Piccata milanese mit glacierten Karotten und Zwiebeln

Für 2 Personen

200 g Kalbsfilet, dünn	1 Scheibe Toastbrot	1 Ei
3 Karotten	4 Schalotten, klein	1 Zweig Petersilie
20 g Rosinen	20 g Pinienkerne	1 TL Zucker
3 TL Kristallzucker	1 EL Weißweinessig	1 EL Balsamico-Essig, weiß
20 g Butter	3 EL Olivenöl	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen und das Toastbrot von der Rinde befreien und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Kalbsfilet durch das Ei ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin kurz auf beiden Seiten anbraten und anschließend im Backofen warm stellen. Die Rosinen und die Pinienkerne in der Pfanne im Fleischsud erhitzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Weinessig ablöschen und auf den Schnitzeln verteilen. Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und mit der Butter, zwei Teelöffeln Kristallzucker, zwei Esslöffeln Wasser und mit Salz 15 Minuten dünsten. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Abschließend die Petersilie zupfen, hacken und über die Karotten streuen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Den restlichen Kristallzucker karamellisieren und die Zwiebeln hinzufügen. Das Olivenöl, den Balsamico-Essig und 100 Milliliter Wasser hinzufügen und zugedeckt weich kochen. Den Deckel abheben und die Flüssigkeit zehn Minuten verdampfen lassen. Die Piccata milanese auf einem Teller anrichten und mit den Karotten und den Schalotten garnieren.

Brigitte Enders am 07. Oktober 2009