

Kalb-Piccata an Tomaten-Oliven-Soße

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, dünn	200 g Nudeln	4 Romatomaten
1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
75 g Oliven, schwarz	1 Schote Chili, klein	3 Zweige Basilikum
4 EL Mehl	2 Eier	75 g Parmesan
3 EL Butter	1 TL Tomatenmark	2 EL Traubenkernöl
100 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein, trocken	1 EL Wermut
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Prise Paprikapulver, scharf
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Tomaten vom Strunk befreien, 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln und die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen. Die Blätter vom Basilikum zupfen. Die Schalotte in einer Schwenkpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldgelb andünsten. Den Knoblauch halbieren, die Oliven würfeln und die Chilischote klein schneiden. Das Ganze zu den Zwiebeln geben, anschwitzen und mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Tomaten, das Tomatenmark und den Gemüsefond hinzufügen und mit dem Zucker und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit 15 Minuten köcheln lassen und um die Hälfte reduzieren lassen. Abschließend die Soße mit etwas weißem Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und dann zugedeckt am Herdrand warm stellen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien mit dem restlichen Olivenöl dünn klopfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schnitzel mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Den Parmesan reiben und vier Esslöffel davon unter die Eier mischen. Das Fleisch durch das Mehl ziehen, übriges Mehl abklopfen und dann in der Eier-Käse-Mischung wenden. Das Fleisch in einem Esslöffel Butter und dem Traubenkernöl bei mittlerer Hitze beidseitig vier Minuten goldgelb braten. Die Kalbspiccata mit den Nudeln und der Tomaten-Oliven-Soße auf Tellern anrichten und mit der restlichen Butter, den Basilikumblättern und dem Parmesan garnieren.

Fabienne Suter am 29. Oktober 2009