

## Piccata Milanese

### Für 2 Personen

1 Kalbsschnitzel a 200 g	150 g Spaghetti	2 EL Semmelbrösel
4 Cherrytomaten	3 Strauchtomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	10 schwarze Oliven	3 getr. Tomaten, in Öl
1 Ei	100 g Parmesan	30 ml Milch
100 g Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	125 ml trockener Rotwein
125 ml Gemüsefond	5 EL Balsamico	0,5 Bund Oregano
0,5 Bund Basilikum	Mehl zum mehlieren	Olivenöl
Chiliflocken	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Strauchtomaten kreuzweise einschneiden, kurz in das kochende Wasser geben, danach kalt abschrecken und häuten. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Den Parmesan reiben. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Das Ei mit der Milch, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren. Weitere Teller mit Mehl, mit dem geriebenen Parmesan und mit den Semmelbröseln bereitstellen. Das Schnitzel mehlieren und in dem Ei, sowie im Parmesan und den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb braten. Die Cherrytomaten hinzugeben, kurz mitbraten, herausholen und beiseite stellen. Für die Soße die Zwiebel und die andere Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Die Oliven, die getrockneten Tomaten sowie die gehäuteten Tomaten fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Chiliflocken darin andünsten. Die Zwiebeln, den Knoblauch und das Tomatenmark in die Pfanne geben und ebenfalls andünsten. Anschließend beide Tomatensorten, die Oliven, den Wein sowie den Gemüsefond und den Balsamico hinzufügen und das Ganze etwa 10 Minuten reduzieren. Die Spaghetti im Salzwasser bissfest garen. Die Oregano- und Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Beides mit in die Soße geben und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Spaghetti mit der Soße und dem Kalbsschnitzel auf Tellern anrichten und mit den Cherrytomaten, dem übrigen Parmesan und Basilikum garnieren.

Christina Schaidt am 29. November 2010