

Piccata Milanese

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	200 g frische Spagetti	1 Ei
1 unbehandelte Limette	1 Zwiebel	200 g Knollensellerie
1 Knoblauchzehe	20 g Tomatenmark	250 ml trockener Rotwein
250 ml Gemüsefond	200 g Flaschentomaten	100 g Butterschmalz
40 g Parmesan	40 g Mehl	2 EL Semmelbrösel
1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Sellerie schälen. Alles würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen nochmals anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Fond und den Flaschentomaten auffüllen. Das Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze langsam weiterkochen lassen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach klopfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einer Schüssel verquirlen und das Mehl auf einen Teller geben. Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln auf einen Teller vermengen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in dem Ei und danach in der Parmesan-Mischung panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel rundum goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kräuterblätter- und nadeln abzupfen und klein hacken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Soße mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Limettensaft abschmecken. Salzwasser in einem Topf zum Koch bringen, die Spaghetti darin etwa drei Minuten kochen und anschließend abseihen. Die Kalbschnitzel mit den Spaghetti und der Tomatensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Masteit am 11. Juli 2011