

Gefüllte Piccata mit Blatt-Spinat und Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 120 g	200 g Cherrytomaten	200 g Blattspinat
50 g Steinpilze	4 Schalotten	3 Knoblauchzehe
5 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	50 g Parmesan
2 Eier	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Thymian
1 Muskatnuss	200 g Mehl	Pflanzenöl
Olivenöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Schalotten für die Piccatamasse abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Anschließend die Steinpilze hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Abschließend die Crème-fraîche mit der Petersilie in die etwas abgekühlte Masse unterrühren. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Tomaten auf ein Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, den Knoblauch mit dem Zucker, etwas Salz und Pfeffer über die Tomaten geben und für 15 Minuten im Backofen garen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die übrige Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in etwas Öl andünsten. Anschließend den Spinat zu den Schalotten geben, etwas andünsten lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken schleudern, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel flach auflegen, mit der Pilzmasse bestreichen und zusammenklappen. Die Eier verquirlen. Den Parmesan reiben, die Thymianblätter von den Stielen zupfen und gemeinsam mit dem Ei verrühren. Die Schnitzel zuerst durch das Mehl und anschließend durch die Eier ziehen. Die übrige Butter mit Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb backen. Die Piccata mit dem Spinat auf Tellern anrichten und mit den Ofentomaten garnieren.

Christine Schubert am 18. August 2011