

Piccata Graz vom Kalb mit Spaghetti

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à ca. 180 g	160 g Spaghetti	100 g Emmentaler
50 g Kürbiskerne	2 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Salbei	1 Bund Majoran	2 Eier
125 ml Sahne	250 ml Rinderfond	1 EL Kürbiskernöl
Öl, Salz, Pfeffer		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Jedes Schnitzel in drei bis vier Stücke teilen. Diese dann salzen und pfeffern. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Käse reiben und dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Petersilie, den Salbei und den Majoran zupfen und fein hacken. Den Fond in einem Topf erhitzen und mit der Sahne aufkochen. Das Ganze etwas einreduzieren lassen, mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl und dann in der Ei-Käse-Mischung wenden. Anschließend im Fett goldgelb ausbacken. Die Schnitzel anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pasta abseihen und mit der Sahnesauce vermengen. Gegebenenfalls das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend die Kerne fein hacken. Die Piccata Graz mit den Spaghetti auf Tellern anrichten, mit den Kürbiskernen und dem Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 27. März 2013