

Schnitzel 'alla pizzaiola' mit Tagliolini

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Knoblauchzehe
500 g stückige Tomaten	50 g schwarze Oliven	1 unbehandelte Zitrone
1 Töpfchen Thymian	2 TL Kapern	300 g Weizenmehl
3 Eier	300g Mehl	2 Stiele Basilikum
2 Stiele Oregano	2 Stiele Rosmarin	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, schälen und klein schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in heißem Öl von jeder Seite vier bis fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm stellen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebel und den Knoblauch im Bratfett andünsten, mit den stückigen Tomaten ablöschen und die Oliven, die Kapern und den Thymian zugeben. Alles fünf Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel gegeben und in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Eier, das Olivenöl und das Salz geben und mit einer Gabel die Zutaten in der Mehlmulde zu einem homogenen Teig verrühren. Nach und nach mehr Mehl vom Rand mit unterrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig so lange kneten, bis er fest, glatt und elastisch ist. Den Teig in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und kurz antrocknen lassen. Danach mit dem Mehl bestäuben und mehrfach zusammenklappen, anschließend in zwei bis drei Zentimeter breite Nudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Wasser fünf bis sechs Minuten al dente kochen. Anschließend die Tagliolini mit dem Schnitzel und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Schwarzmeier am 12. März 2014