

Piccata milanese mit selbstgemachten Bandnudeln

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	80 g schwarze Oliven
400 g Dosen-Tomaten	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
100 ml Gemüsesfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	Salz
-----------------------	--------	------

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzelchen, à ca. 80 g	4 Scheiben Serranoschinken	50 g Parmesan
3 Eier	50 ml Milch	1 TL Mehl
Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomatenmark, Dosentomaten und Fond dazu geben, verrühren, alles einmal aufkochen, dann die Hitze wieder reduzieren.

Rosmarinnadeln abzupfen und ca. einen halben Teelöffel in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 min. köcheln lassen.

Oliven in Ringe schneiden und unter die Sauce heben.

Für die Bandnudeln:

Hartweizengrieß, Eier und $\frac{1}{2}$ TL Salz mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 min. in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten, mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Bandnudel-Aufsatz geben und schließlich in siedendem Wasser kurz garen.

Für die Schnitzel:

Schnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schinken umwickeln und leicht mehlieren.

Parmesan reiben, etwas für die Garnitur zurückhalten und den Rest mit den Eiern und der Milch verquirlen. Die umwickelten Schnitzel durch die Ei-Parmesan-Panade ziehen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von allen Seiten goldbraun braten. Kurz vor Ende etwas Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel mit Hilfe eines Löffels mit der geschmolzenen Butter übergießen.

Schnitzelchen und Spaghetti mit Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Patrick Karrengarn am 06. April 2020