

Piccata milanese mit Tagliatelle und Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	3 Eier	60 g Parmesan
500 g Butterschmalz	100 g Mehl	Salz

Für das Tomatenragout:

250 g geschälte Tomaten (Dose)	10 Oliven mit Paprikafüllung	50 g Tomatenmark
1 Zitrone	1 TL Koriandersamen	1 TL Fenchelsamen
1 TL Anissamen	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

200 g Dinkelmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

5 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	Pfeffer
--------------	------------------------------	---------

Für die Schnitzel:

Den Parmesan reiben. Eier mit einer Gabel verquirlen, leicht salzen und mit dem Parmesan gut vermischen. Die ungesalzenen Schnitzel zuerst im Mehl wenden und dann ins Eier-Parmesan-Gemisch tauchen, sodass beide Fleischseiten mit der Panade gut bedeckt sind.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin ca. 2-3 Minuten schwimmend goldbraun backen. Das heiße Fett soll dabei immer wieder über die Schnitzel schwappen. Die Schnitzel auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten hacken und in einen kleinen Topf geben. Salzen, pfeffern und zuckern und vorsichtig köcheln lassen. Mit dem Stabmixer grob pürieren.

Tomatenmark einrühren, so dass eine dickliche Masse entsteht.

Cayennepfeffer zugeben. Koriandersamen, Fenchelsamen und Anissamen in einem Mörser zermahlen und zu dem Ragout geben.

Oliven in Ringe schneiden und hinzugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Zucker und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Einige Minuten weiterköcheln lassen, dann zur Seite stellen und warmhalten.

Für die Tagliatelle:

Eier trennen und Eigelbe mit Mehl, Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig vermengen. Mit ein wenig Wasser die Konsistenz des Teiges wie gewünscht erstellen. Teig ruhen lassen. Mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit Schneideaufsatz zu Tagliatelle verarbeiten.

In leicht siedendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten köcheln.

Abseihen und mit etwas Olivenöl benetzen, damit die Tagliatelle nicht verkleben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikum zupfen. Parmesan und Basilikum als Garnitur verwenden, mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Parmesan, Pfeffer und Basilikum garniert servieren.

Thomas Füchsel am 10. Oktober 2022