

# Piccata milanese mit Pasta und Tomaten-Safran-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

3 Eier	200 g Weizenmehl, Type 00	100 g doppelt gemahl. Hartweizengrieß
2-3 EL Olivenöl	1 Msp. Kurkuma	Salz

### Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel	1 Zitrone, Abrieb	100 g Parmesan
2 Eier	100 g Butterschmalz	25 g Mehl
75 g Panko	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 kg Tomaten	3 Knoblauchzehen	2 Zitronen, Saft
500 ml Geflügelfond	3 g Safran	1 EL Zucker
3-4 EL Olivenöl	Salz	

### Für die Pasta:

Das Mehl sieben. Dann Mehl, Grieß, Eier, Kurkuma und 1 TL Salz in einer Schüssel verkneten. Teig auf einer mit etwas Grieß bestreuten Arbeitsfläche weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teigkugel mit etwas Grieß bestreuen und in einer Schale mit Klarsichtfolie abgedeckt ruhen lassen.

Teig durch eine Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Im Anschluss in siedendem Salzwasser al dente kochen.

### Für das Schnitzel:

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Panko mit geriebenem Parmesan und Zitronenabrieb vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Mischung eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel darin nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Safran in Wasser einweichen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und Haut abziehen. Dann in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl andünsten. Tomaten dazu geben und mit andünsten. Mit Fond aufgießen und einköcheln lassen. Mit dem Saft der zwei Zitronen, Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss Safran dazugeben und unterrühren.

Lena Tönnies am 04. März 2024