

Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

Für das Tomatenragout:

8 Tomaten	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Oregano	Zucker
4 Stiele Basilikum		

Für die Parmesan-Schnitzel:

8 kleine Kalbschnitzel à 30 g	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan
2 Eier	50 g Semmelbrösel	Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten einritzen und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausheben, abtropfen lassen und häuten. Tomaten würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln, und in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben und mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 Prise Zucker würzen, Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, Blättchen fein schneiden. Sauce kurz pürieren, erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Schnitzel:

Kalbsschnitzel dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, mit Eiern und Semmelbröseln zu einem glatten Teig verrühren. Die Schnitzelchen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und danach durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb braten. Tomatenragout mit Basilikum mischen. Mit Gnocchi und den Schnitzeln anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013