

Piccata Milanese

Für 4 Portionen

600 g Kalbsteakhüfte	250 g Parmesan	100 g Mehl
3 Eier	100 ml Sahne	400 g Spaghetti
2 Bund Basilikum	10 g Pinienkerne	300 ml Olivenöl
2 Zwiebeln	2 Dosen geschälte Tomaten	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer, Zucker

Piccata milanese:

Die Kalbsteakhüfte in 4 Portionen zu je 150 Gramm portionieren und jede Portion in zwei gleich große Hälften zerteilen. Mit einem Fleischhammer die Fleischstücke auf etwa 4 Millimeter flach klopfen. In einem Standmixer 200 Gramm Parmesan, Sahne und Eier mixen und nach und nach das Mehl hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die geklopften Schnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und durch die Parmesan-Masse ziehen. Dabei darauf achten, dass genug Masse am Fleisch klebt und es komplett umschlossen ist. Die Schnitzel anschließend in einer Pfanne goldbraun anbraten. Etwa zehn Minuten vor dem Servieren in einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen zu Ende garen.

Tomatensoße:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten. Die geschälten Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Die Rosmarin- und Thymianzweige mit einem Bindfaden fest zusammenbinden und in die Soße geben. Etwa 30 Minuten ziehen lassen und die Kräuter wieder entnehmen. Die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spaghetti:

Die Spaghetti ganz normal in etwa drei Liter gesalzenem Wasser kochen. Während die Nudeln kochen aus dem Basilikum, dem restlichen Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl ein Pesto mixen. Das Olivenöl während dem Mixen nach und nach zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abschütten, mit einigen Tropfen Kochwasser zurück in den Topf geben und mit dem Basilikumpesto vermengen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014