

Gefüllte Piccata mit lauwarmen Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel a 150 g	1 Scheibe Toastbrot	400 g kleine Strauchtomaten
25 g getrocknete Öl-Tomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
60 g Büffelmozzarella	20 g Parmesan	2 Eier
10 g Butter	1 Stiel Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Sherryessig	Olivenöl	1 TL brauner Zucker
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche auf einem Backblech verteilen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen legen und etwa zehn Minuten backen. Den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und mit einem Plattierereisen dünn klopfen. Anschließend von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Mozzarella, die Tomaten und das Basilikum jeweils auf der einen Hälfte des Schnitzels verteilen und dabei ringsherum einen Rand lassen. Die andere Hälfte darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Den Parmesankäse reiben. Das Toastbrot entrinden, grob würfeln und in einem Zerkleinerer zu Bröseln verarbeiten. Die Eier in einer Schale verquirlen und anschließend mit dem Parmesan und den Toastbröseln vermengen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die gefüllten Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und in das heiße Fett geben. Beide Seiten bei mittlerer Hitze jeweils drei bis fünf Minuten goldbraun braten. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten-Schalotten-Mischung aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch unterheben und das Ganze mit Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Piccata auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den lauwarmen Ofentomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Oktober 2011