

# Piccata milanese mit Garganelli und Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

4 Kalbsschnitzel à 60 g	1 Ei	100 g Parmesan
100 g Mehl Typ 405	3 EL Butter	Salz

**Für die Garganelli:**

200 g Mehl Typ 00	2 Eier	Salz
-------------------	--------	------

**Für die Sauce:**

1 kl. Schale Honigtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Zweig Basilikum	Olivenöl
1 EL brauner Rohrzucker	1 TL Piment despelette	Meersalz

**Für das Fleisch:**

Die Schnitzel leicht plattieren und salzen. Parmesan reiben. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Parmesan bereitstellen und die Schnitzel erst durchs Mehl, dann durchs Ei und zuletzt durch den Parmesan ziehen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und das Schnitzel darin goldbraun braten.

**Für die Garganelli:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem glatten Nudelteig vermengen. Teig ausrollen und durch eine Nudelmaschine wälzen. In Quadrate schneiden, über den Holz-Stab wickeln und über das Rillenbrett drehen, so dass die Garganelli- Form entsteht. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

**Für die Sauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl, Schalotte, Knoblauch, Zucker, Piment und Salz anbraten. Auf kleinster Stufe bedeckt für 20 Minuten dimmern lassen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und Basilikum, Zitronenabrieb und 1 EL Olivenöl dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 10. August 2018