

# Kalb-Schnitzel, Pappardelle, Artischocken-Tomaten-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsschnitzel:**

300 g Kalbsrücken                      1 EL Butterschmalz    Salz, Pfeffer

**Für das Ragout:**

4 Tomaten                                1 große Artischocke    2 Tomaten  
1 Zitrone                                  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe        1 EL Butter  
3 Zweige Basilikum                    3 Zweige Petersilie     1 EL Mehl  
6 EL Olivenöl                            Salz                         weißer Pfeffer

**Für die Pappardelle:**

300 g Pastamehl                        4 EL Olivenöl

**Für den Tiroler Speck:**

60 g Tiroler Speck in Scheiben

**Für das Kalbsschnitzel:**

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn plattieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kross von beiden Seiten anbraten.

**Für das Artischocken-Tomatenragout:**

Butter mit Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten vierteln. In einer Schüssel Tomaten mit Zitronensaft, Knoblauch und Basilikum mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Passiertuch füllen, mit Garn einen Knoten machen und an einem erhöhten Punkt über einer Schüssel aufhängen. Der helle Tomatensud läuft nun langsam in die Schüssel. Passierten Tomatensud in einem Topf auf die Hälfte einkochen und mit der kalten Mehlbutter abbinden. Artischocke von den Blättern und dem Heu befreien, den Boden in 1cm große Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl für 5 min. sautieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Tomaten blanchieren, häuten und fein würfeln. Petersilie fein hacken.

**Für die Pappardelle:**

Mehl, 50-80 ml Wasser und Olivenöl kräftig miteinander verkneten und in einer Nudelmaschine in breiten Bahnen ausrollen. Dann ca. 5 cm breite Pappardelle schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Die fertigen Nudeln direkt aus dem Wasser abgetropft in den Tomatenfond geben. Artischocken- und Tomatenwürfel ebenso in den Fond geben und alles nochmal kurz aufkochen. Das restliche Olivenöl und Petersilie einrühren.

**Für den Tiroler Speck:**

Speckscheiben im Ofen trocknen und anschließend in feine Streifen schneiden.

Pappardelle mit Artischocken-Tomatenragout auf Tellern anrichten, Kalbsschnitzel darauf legen und mit Speck garniert servieren.

Björn Freitag am 16. August 2019