

Gefüllte Kalb-Piccata auf Tomaten mit Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die Kalbspiccata:

8 Scheiben Kalbsfilet, á 30 g	4 Scheiben Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ Scheibe Toastbrot
80 g Mozzarella	2 Eier	15 g Parmesan
2 Zweige Basilikum	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die gegrillten Tomaten:

2 Ochsenherztomaten	2 EL brauner Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Basilikum-Öl:

75 ml Pflanzenöl	4 Zweige Basilikum
------------------	--------------------

Für die gefüllte Kalbspiccata:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trockentupfen und evtl. etwas plattieren.

Basilikum abbrausen, trockenschleudern und die Blätter abzupfen.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für die Füllung die Hälfte der Kalbsfiletscheiben mit jeweils einer halben Scheibe Parmaschinken, 4 Blättern Basilikum und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die leere Hälfte der Kalbsfiletscheiben hinüberklappen und verschließen.

Für die Panade ein halbes Toastbrot zerbröseln und 1 EL Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfleischscheiben durch die Panade ziehen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Im vorgeheizten Backofen ca. 3-5 Minuten fertig garen.

Für die gegrillten Tomaten:

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und in Scheiben schneiden. Kurz anfrieren lassen.

Eine Grillpfanne mit Olivenöl bepinseln, die Tomaten mit braunem Zucker bestreuen und von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Mit dem Öl fein mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2020