

Piccata mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Dill

Für zwei Personen

Für die Piccata:

4 kl. Kalbsschnitzel à ca. 60 g	2-3 mittelgroße Eier	80 g Parmesan
3 EL doppelgriffiges Mehl	1 Prise Zatar	Öl
Mildes Chilusalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

150 g breite Bohnen	2 Tomaten	1 halbierte Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe	1 Zitrone	1 TL kalte Butter
3 EL Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	mildes Chilusalz

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne

Den Parmesan reiben und mit Eiern und 1 EL Mehl verrühren und mit Chilusalz und Muskatnuss würzen. Parmesan-Hülle ergibt etwas mehr vom Rezept.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer und Zatar leicht würzen, im Mehl wenden und durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen. Etwas ablaufen lassen, in einer Pfanne bei milder Hitze in reichlich Öl auf beiden Seiten in je etwa 2 bis 3 Minuten hell anbräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

Bohnen putzen und schräg in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser in etwa 8 Minuten fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomate nach Belieben entkernen und nur die Tomatenfilets in Würfel schneiden oder die ganze Tomate in etwa 8 mm große Würfel schneiden.

Bohnen mit Fond, Knoblauch, Ingwer und $\frac{1}{2}$ Streifen Zitronenschale erhitzen. 1 TL Dill hacken und mit Tomaten und Butter untermischen und erhitzen. Mit Chilusalz würzen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Bohnen-Tomaten-Gemüse auf warmen Tellern verteilen. Die Piccata anlegen und die Pinienkerne darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 12. August 2022