

Tomaten-Ragout an Kalb-Schnitzel

Für 2 Portionen

200 g Kalbsschnitzel	100 g Kirschtomaten	50 g Bacon
50 ml Weißwein	50 g Parmesan	100 g Mehl
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Olivenöl, Zucker	Chili, Salz, Pfeffer	

Zunächst Öl in einen Topf geben und erhitzen. Nun eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Bacon ebenfalls klein schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel und dem Knoblauch in den Topf geben. Anschließend eine Prise Zucker hinzufügen und alles vermengen. Den Strauch von einem Strunk Kirschtomaten entfernen, die Tomaten in eine Schale geben und darin andrücken, so dass die Tomaten leicht matschig werden. Danach die Tomaten ebenfalls in den Topf geben. Das Tomatengemüse mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Den Parmesan reichlich darüber reiben und mit der Eiermasse vermengen. Das Kalbsschnitzel portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und melieren. Das überschüssige Mehl leicht abklopfen und die Schnitzel in der Eiermasse wenden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Schnitzel hinein geben und goldbraun von beiden Seiten anbraten. Das Tomatenkompott mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein wenig Chili für die Schärfe hinzufügen. Die Kalbsschnitzel vom Herd nehmen und zusammen mit dem Tomaten-Kompott auf Tellern anrichten. Zum Abschluss erneut Parmesan darüber reiben und servieren.

Steffen Henssler am 11. 04. 2012