

## Piccata vom Schwein

### Für 4 Personen

320 g Schweinefilet	200 g Semmelbrösel	2 Eier
50 g Mehl	100 g Parmesan	2 EL Butter
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Kleine panierte Schnitzel heißen in Italien Piccata. Sie werden meistens mit Kalbfleisch zubereitet. Fleisch von artgerecht gehaltenen Bioschweinen ist dafür auch gut geeignet und sogar etwas aromatischer. Sie können die Piccata in dünnen Scheiben oder als Medaillons zubereiten.

Mehl, Eier und Semmelbrösel in separate Schüssel füllen. Die Eier verquirlen. Den Käse reiben und mit den Semmelbröseln vermengen. Die dünnen oder dickeren Fleischstücke salzen und zuerst in Mehl, anschließend in der Eiermasse und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Fleischstücke darin goldbraun braten. Mit Pfeffer bestreuen und mit Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020