

Für 4 Personen

# «Piccata milanese» mit Tomaten-Basilikum-Coulis und Spaghetti

### «Piccata milanese»

- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 100g geriebener Parmesan
- 12 Kalbsmedaillons von der Huft, runder Mocken oder Nuss à 40g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Getrockneter Oregano
- 50g Mehl
- 60g Bratbutter

#### Zubereitung

Die Eier in eine Schüssel geben, das Öl begeben und alles mit einem Schneebesen gut vermischen. Den geriebenen Parmesan begeben und wiederum gut mischen. Ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Kalbsmedaillons mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, gut mehlen und durch die Ei-Käse-Masse ziehen und dabei die überflüssige Masse mit den Fingern abstreifen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Kalbspiccata darin goldgelb braten.

### Piccata-Garnitur

- 40g Schinken
- 40g Champignons
- 10g Butter
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Schinken in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Champignons waschen, rüsten und in Scheiben schneiden, in der Butter dünsten und die Schinkenjulienne dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und warmstellen.

### Tomaten-Basilikum-Coulis

- 1 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frischer Basilikum
- 500g Tomaten oder 1 Dose Pelati zu 500g
- 1 EL Olivenöl
- 20g Tomatenpüree
- ½ dl Weisswein
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

#### Zubereitung

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Basilikum waschen, rüsten und fein hacken. Die Tomaten waschen, rüsten und in Würfel schneiden. Die gehackte Schalotte und den Knoblauch im Olivenöl weichdünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und die gewaschenen, geschnittenen Tomaten begeben, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten weichdünsten. Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen und die entstandene Coullis auf ca. 3 dl einkochen lassen. Den gehackten Basilikum begeben.

### Spaghetti

- 500g Spaghetti
- 5l Wasser
- 50g Salz
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

#### Zubereitung

Die Spaghetti im Salzwasser «al dente» kochen. Die Spaghetti abschütten mit etwas kaltem Wasser abschrecken, in eine warme Schüssel geben, das Olivenöl begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### Anrichten

- 4 Basilikumblätter

Die Spaghetti auf die vorgewärmten Teller geben, die Picatta anlegen, mit dem Tomaten-Coulis, der Picatta-Garnitur und den Basilikumblättern schön ausgarnieren.

### Anmerkung

Das Picatta kann auch mit Schweine-, Poulet- oder Truthahnfleisch gemacht werden. Anstelle von Spaghetti kann man auch Risotto servieren. Siehe Risotto-Rezept.