



PICCATA VOM KALB

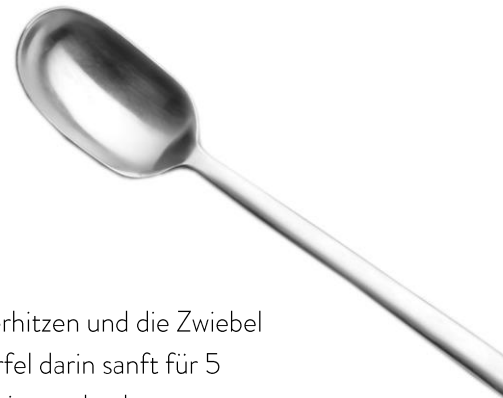
Zutaten für 4 Personen

8 dünne Kalbsschnitzel á 100 g
Salz, Pfeffer
6 EL Mehl
4 Eier
100 g frischer feingeriebener Parmesan
200 g Semmelbrösel
4 EL Butterschmalz
2 EL Sonnenblumenöl
800 g Capellini

So geht's:

- 1) Kalbsschnitzel unter fließend-kalten Wasser waschen und trockentupfen. Sehr flachklopfen (am besten zwischen Gefrierfolie und mit einem schweren Topf zum Plattieren). Einen tiefen Teller mit dem Mehl füllen, einen mit den verquirlten Eiern und einen Teller mit vermischtem Mehl und Parmesan. Fleisch salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Schnitzel durch die Eier ziehen und dann durch die Mehl-Parmesan-Mischung. Wichtig: Fleisch sofort braten und nicht liegen lassen, sonst haftet die Panade nicht gut!
- 2) Fleisch im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten und dann auf Küchentrepp abtropfen lassen. Fleisch im Ofen warmhalten.
- 3) Capellini nach Packungsanweisung 3 Minute kochen abgießen und etwa 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel gewürfelt,
1 Knoblauchzehe, feingehackt,
2 große Dosen geschälte, ganze Tomaten
(sehr gute Qualität nehmen!)
1 EL Tomatenmark
3-5 EL Zucker



- 4) 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin sanft für 5 Minuten leicht glasig werden lassen. Dosentomaten und Tomatenmark dazugeben und für 15 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit dem Pürierstab grob pürieren.
Achtung: Zucker nimmt den Tomaten die Säure und gibt Fruchtigkeit. Deswegen die 3-5 EL Zucker! Keine Angst, die Tomatensoße schmeckt deswegen nicht süß! Capellini mit Tomatensoße übergießen, die Schnitzel darauf anrichten.

Tipp 1: er mag kann noch 2 Achtel Zitronen auf die Schnitzel geben

Tipp 2: Wem die Schnitzel zu groß sind, kann sie auch halbieren vor der Weiterverarbeitung

Tipp 3: Parmesanspäne oder geröstete Pinienkerne obenauf geben.