Piccata alla Milanese

Zutaten (für vier Personen)

600 g Kalbsmedaillons
1 ½ EL Mehl
2 Eier
1 EL Thymian gerebelt
80 g geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl
10 g Kräuterbutter

80 g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 ½ EL Tomatenpüree
250 g Tomatensaft
2 Tomaten in Würfel
2 EL Basilikum
240 g Spaghetti
2 Thymianzweige
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kalbsmedaillons mit der Hand leicht andrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei mit gerebeltem Thymian ziehen, in geriebenem Parmesan wenden und in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten. Zum Schluss in aufgeschäumter Kräuterbutter wenden, zur Seite stellen und durchziehen lassen.
Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Fein gewürfelten Knoblauch und Tomatenpüree zugeben, mit Tomatensaft angießen. Basilikumstreifen zugeben, Tomatenwürfel mit unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Spaghetti in sprudelndem leichten Salzwasser auf den Biss kochen, mit Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Unter die Tomatensauce ziehen, in tiefem Teller mittig anrichten, Piccata daraufsetzen. Zum Schluß mit Thymian garnieren.

Nährwerte pro Person

596 kcal - 18 g Fett - 52 g Eiweiß - 59 g Kohlenhydrate - 5 BE