



Schnitzel in

18 Varianten

Überblick

Schnitzel Rezepte

Schnitzellokale

Site Map



Piccata Milanese

Zutaten (Schnitzel) für 2 Personen

- 8 Kalbsscheiben a 60g (aus Nuss, Oberschale oder Schulter)
- 100g Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- 70g Parmesan
- 90g Doppelgriffiges Mehl
- frisch gemahlenes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten (Spaghetti) für 2 Personen

- 200g Spaghetti
- 2 junge Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Dose Tomaten
- 1/2 Bund frischer Oregano
- 1/2 Bund frischer Basilikum
- 3 EL Olivenöl Extra Vergine
- 1/2 Chilischote (Peperoncini)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die typische Piccata Milanese ist ein Kalbsschnitzel, dass mit einer Spaghettibeilage serviert wird.

1. Die 2 Eier verquirlen und den Parmesan fein reiben. Das verquirlten Eier mit dem Parmesan mischen. Die verquirlten Eier und das Mehl in 2 separate flache Gefäße geben. Die Kalbsscheiben abwaschen und trockentupfen, zwischen eine Frischhaltefolie legen und mit einem Pfannenboden flach klopfen. Danach die flachgeklopfen Fleischscheiben gut von beiden Seiten salzen und pfeffern.

2. Die Fleischscheiben zuerst im doppelgriffigen Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Danach durch die Schale mit der Eiermasse ziehen und darauf achten, dass das komplette Schnitzel mit der Ei-Parmesan-Mischung überzogen ist.

3. Reichlich Butterschmalz in der Pfanne bei mittlerer Hitze (5. Stufe von 9 Stufen - Tipp: Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn beim einlegen der Schnitzel in die Pfanne das Fett leicht schäumt) erhitzen. Die Schnitzel in die Pfanne geben und von beiden Seite goldbraun ausbacken, das dauert ~ 2-3 Minuten pro Seite. Kurz bevor die Schnitzel fertiggebraten sind die Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel mit der Butter belöffeln während diese sich auflöst. Danach die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in einem vorgeheizten Backofen bei 80°C warmstellen.

4. In der Pfanne in der vorher die Schnitzel gebraten wurden die kleingeschnittene Schalotte und die in Streifen geschnittene und entkernte Chilischote anschwitzen (Falls das Fett nicht ausreicht noch Öl dazugeben). Die Knoblauchzehen nicht schälen sondern nur mit der Messerseite anpressen und 1 Minute mit anschwitzen. Die Dose Tomaten dazugeben und bei kleiner Hitze (3.-4. Stufe von 9 Stufen) 5-7 Minuten einkochen lassen. Während dessen mit Schritt 5 anfangen.

5. Salzwasser in einem Kochtopf zum kochen bringen und die Spaghetti darin kochen. **ACHTUNG:** lesen Sie die Garzeiten der Nudeln auf der Verpackung nach und subtrahieren sie 4 Minuten davon. Bsp. Garzeit 10 Minuten = Wir kochen die Nudeln 6 Minuten. Wenn die Nudeln, nach unserer Rechnung, fertig gegart sind aus dem Topf nehmen.

6. Oregano und Basilikum waschen, trockenschütteln und kleinschneiden. Die Kräuter zur Tomatensoße geben, die Knoblauchzehen entfernen (wenn Sie stören) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti zur Tomatensoße geben. Die Spaghetti vom Feuer nehmen und 3-4 Minuten unter schwenken und rühren in der Tomatensoße ziehen lassen. Zum Schluss das Olivenöl über die Spaghetti geben und mit den Schnitzeln servieren Fertig.

Tipp. Hochwertige Öle dürfen nie zum Braten verwendet werden und sollten auch nie über 80°C erhitzt werden. Durch das erwärmen gehen wichtige Geschmacks- und Inhaltsstoffe verloren! Deshalb dürfen auch eine Temperatur von 27°C beim Pressen nicht übersteigen um dieses Prädikat zu erhalten. Hochwertige Öle also immer zum verfeinern am Ende der Zubereitung verwenden.

© Copyright Schnitzel.delectation.de | Alle Rechte vorbehalten | [Impressum](#) | [Empfehlungen](#)