

Rezept

Piccata milanese

Ein Rezept von Piccata milanese, am 18.12.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen	1	getrocknete Chilischote
600 g	Tomaten	150 ml	Olivenöl
Salz		125 g	Parmesan
3	Eier (M)	4 EL	Mehl
500 g	zartes Kalbfleisch (aus Hüfte, Filet oder Rücken)	Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
400 g	Spaghetti	1/2 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Den Knoblauch schälen, Chilischote mit den Fingern grob zerbröseln, dann beides zusammen fein hacken. Tomaten waschen und grob zerkleinern, dabei die Stielansätze entfernen.
3. In einem großen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Knoblauch-Chili-Mischung darin ganz kurz anbraten. Tomaten dazugeben, salzen. Die Sauce ca. 20 Min. bei geringer Hitze sanft köcheln lassen. Falls sie sehr dick wird, ein bisschen Wasser dazugeben.
4. Parmesan fein reiben und mit den Eiern in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.
5. Backofen auf 80° vorheizen, zugleich eine große Platte hineinstellen und vorwärmen. Das Kalbfleisch in 16 dünne Scheiben schneiden, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. In einem großen Topf ca. 4 l Wasser zum Kochen bringen und 2 EL Salz (ca. 30 g) dazugeben. Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

7. In einer großen beschichteten Pfanne das übrige Olivenöl erhitzen. Die Hälfte der Schnitzelchen zuerst im Mehl, dann in der Käse-Ei-Mischung wenden – nicht abtropfen lassen, sondern direkt in die Pfanne gleiten lassen. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze in ca. 4 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, im Ofen warm halten. Die restlichen Schnitzel ebenfalls ausbacken.

8. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in grobe Stücke reißen. Nudeln in ein Sieb abgießen und tropfnass mit dem Basilikum in den Topf mit der Tomatensauce geben. Alles gut vermischen und noch 1 Min. auf der Herdplatte ziehen lassen.

9. Die Kalbfleisch-Piccata mit den Nudeln und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.