

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Lena Tönnies

**Piccata milanese mit selbstgemachter Pasta und
zitroniger Tomaten-Safran-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

3 Eier
 200 g Weizenmehl, Type 00
 100 g doppelt gemahlener
 Hartweizengrieß + Hartweizengrieß, für
 die Arbeitsfläche
 2-3 EL Olivenöl
 1 Msp. Kurkuma
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl sieben. Dann Mehl, Grieß, Eier, Kurkuma und 1 TL Salz in einer Schüssel verkneten. Teig auf einer mit etwas Grieß bestreuten Arbeitsfläche weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit etwas Grieß bestreuen und in einer Schale mit Klarsichtfolie abgedeckt ruhen lassen.

Teig durch eine Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Im Anschluss in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel aus der
 Oberschale à 120 g
 1 Zitrone, davo Abrieb
 100 g Parmesan
 2 Eier
 100 g Butterschmalz
 25 g Mehl
 75 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Panko mit geriebenem Parmesan und Zitronenabrieb vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Mischung eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel darin nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:

1 kg Tomaten
 3 Knoblauchzehen
 2 Zitronen, Saft
 500 ml Geflügelfond
 3 g Safran
 1 EL Zucker
 3-4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Safran in Wasser einweichen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und Haut abziehen. Dann in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl andünsten. Tomaten dazu geben und mit andünsten. Mit Fond aufgießen und einköcheln lassen. Mit dem Saft der zwei Zitronen, Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss Safran dazugeben und unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.