

Gefüllte Kalbpiccata mit Steinpilzen (Piccata alla Milanese)

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Piccata:

16 Scheiben Kalbsfilet oder Rücken à 30 g, zwischen zwei Folien leicht plattiert

2 Schalotten, geschält und gewürfelt

1 Knoblauchzehe, geschält und gewürfelt

100g Steinpilze, geputzt und gewürfelt

1 EL Butter

1 TL Thymianblättchen, fein geschnitten

1 TL Rosmarinnadeln, fein geschnitten

1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

4 Eier

250 g Toastbrot ohne Rinde, fein gerieben

2 EL frischer Parmesan, gerieben

2 EL Butter zum Braten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen:

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Schalotten und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Die Steinpilzwürfel dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Steinpilze in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Die Hälfte der Kalbsfiletscheiben mit jeweils 1 TL Steinpilzen füllen und mit der anderen Hälfte Kalbsfiletscheiben verschließen. Alle Zutaten für die Panade mit Pürierstab oder Mixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Piccata-Scheiben durch die Panade ziehen und von beiden Seiten goldgelb anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 3-5 Minuten fertig garen.

Für die Tagliatelle:

ca. 250g Tagliatelle oder Linguine

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

ca. 150 g geputzte Steinpilze, in Scheiben geschnitten

1 TL Rosmarinnadeln, fein geschnitten

1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

1 EL Butter

50 ml Geflügelbrühe, nach Bedarf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz abschmecken. Die Tagliatelle hineingeben und „al dente“ garen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Schalotten, Knoblauchwürfel und Steinpilzscheiben dazugeben und goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die gekochten Tagliatelle in die Pfanne geben und mit den Steinpilzen durchschwenken. Sollten die Tagliatelle etwas zu trocken sein, einfach etwas Geflügelbrühe dazugeben. Die Tagliatelle auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Piccata dazugeben.