


Cuisine



POLITIQUE

Mit Monika Knill

Regierungsrätin Thurgau SVP



Piccata **Rezept für 4 Personen**

12 dünne	Kalbsschnitzel, je 40-50 g, z.B. Falsches Filet
1	Zitrone, wenig Saft
	Salz, Pfeffer
2-3 EL	Mehl
4	Eier
120 g	Sbrinz AOP, gerieben
	Bratbutter oder Bratcrème

Tomatenspaghetti

300 g	Spaghetti
500 g	Cherrytomaten, halbiert
1	Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
	Butter zum Dämpfen
	Salz, Pfeffer
1-2 Zweige	Oregano, abgezapfte Blätter
	Sbrinz AOP zum Bestreuen

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Tomaten und Knoblauch in Butter andämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten dämpfen. Oregano daruntermischen.

Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren. (Ei und Sbrinz werden im Verhältnis 2:1 gemischt. Auf ein Ei von etwa 60 g kommen daher 30 g Sbrinz.)

Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen.

Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden.

Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten.

Piccata im vorgeheizten Ofen bei 60°C warm stellen.

Spaghetti abgiessen, mit Piccata auf Tellern anrichten. Sauce über die Spaghetti geben. Nach Belieben mit Käse bestreuen.