

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 11. August 2025** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Johannes Wozny**

**Gefüllte Piccata mit selbstgemachten Spaghetti,  
 Tomatensugo und lauwarmen Ofentomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllte Kalbs-Piccata:**

2 dünne Kalbsschnitzel aus der Hüfte, à  
   ca. 150 g  
 2 Eier  
 25 g getrocknete Tomaten, in Öl  
   eingelegt  
 1 Scheibe Toastbrot  
 60 g Büffelmozzarella  
   15 g Parmesan  
   1 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Mehl, zum Mehlieren  
 1 Zweig Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft und einen zweiten Backofen auf 60 Umluft Grad vorheizen.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Büffelmozzarella und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Füllung auf einer Hälfte jedes Schnitzels verteilen, dabei den Rand rundum frei lassen. Die zweite Hälfte darüberklappen und die Ränder gut andrücken, damit die Füllung nicht herausläuft.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und im Multizerkleinerer fein zerkleinern. Parmesan reiben und mit dem Toastbrot mischen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die gefüllten Schnitzel zunächst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt gründlich in der Toast-Parmesan-Mischung panieren. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die gefüllten Schnitzel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

**Für die Spaghetti:**

1 Ei  
 75 g Semola di grano duro  
 25 g Mehl, Type 00  
 1 Prise Kurkuma  
 1 Prise feines Meersalz

Semola und Weizenmehl auf der Arbeitsfläche vermengen und zu einem Haufen formen. In der Mitte eine Mulde eindrücken, das Ei hineinschlagen, dann Salz und Kurkuma hinzufügen. Mit einer Gabel das Ei nach und nach mit dem Mehl vermengen, dann alles mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in Portionen teilen und mit der Nudelmaschine schrittweise dünn ausrollen – bis zur drittfinsten Stufe. Die Teigbahnen leicht mit Mehl bestäuben und anschließend mit dem Spaghetti-Aufsatz zu Spaghetti verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die frischen Spaghetti darin 1 Minute al dente garen. Anschließend abgießen und servieren.

**Für das Tomatensugo:**

400 g geschälte Tomaten, aus der Dose  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ getrocknete Chilischote  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 Zweig Basilikum  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote entkernen und klein schneiden. Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Dosentomaten grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch glasig andünsten. Tomaten, Chili und Basilikum hinzufügen. Aufkochen und leicht köcheln lassen. Tomatensugo mit Salz abschmecken.

**Für die lauwarmen Ofentomaten:**

400 g kleine Strauchtomaten  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Sherryessig  
2 EL Olivenöl  
¼ Bund Schnittlauch  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech verteilen. Schalotten und Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene etwa 7-8 Minuten im Ofen garen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schnittlauchröllchen unter die fertigen Tomaten mengen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum

Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.