

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2026 ▪**
Zusatzgericht von Nelson Müller



Piccata milanese mit Tomatensugo und Basilikum-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à ca. 120–150 g
 3 Eier
 60 g Parmesan
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan in ein hohes Gefäß reiben, die Eier dazugeben und gut mit dem Parmesan vermengen. Die Mischung kurz stehen lassen bis eine cremige Masse entsteht. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel rundum durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen, sodass sie vollständig bedeckt sind.

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite 2–3 Minuten goldgelb braten. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit der Käse nicht verbrennt. Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tomatensugo:

3 Fleischtomaten
 5 geschälte San Marzano Tomaten aus der Dose mit Saft
 1 Zwiebel
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel abziehen, fein würfeln und glasig anbraten. Die Dosentomaten grob pürieren, zu den Zwiebeln geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen. Die frischen Fleischtomaten schälen, würfeln und erst zum Schluss unter die Sauce rühren, kurz erhitzen und vermengen.

Für den Basilikum-Spinat-Salat:

50 g Babyspinat
 3 EL Gemüsefond
 2 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 ½ Bund Basilikum
 1 Beet Gartenkresse
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Babyspinat waschen, trockenschleudern und zusammen mit der abgeschnittenen Gartenkresse in eine Schüssel geben. Basilikum zusammen mit Gemüsefond, Balsamico, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing pürieren und über den Salat geben. Alles gut vermengen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.