

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Piccata mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Dill

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

4 kleine Kalbsschnitzel à ca. 60 g
2-3 mittelgroße Eier
80 g Parmesan
3 EL doppelgriffiges Mehl
1 Prise Zatar
Öl, zum Braten
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben und mit Eiern und 1 EL Mehl verrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. *Parmesan-Hülle ergibt etwas mehr vom Rezept.*

Kalbsschnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer und Zatar leicht würzen, im Mehl wenden und durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen. Etwas ablaufen lassen, in einer Pfanne bei milder Hitze in reichlich Öl auf beiden Seiten in je etwa 2 bis 3 Minuten hell anbräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

150 g breite Bohnen
2 Tomaten
1 halbierte Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe
1 Zitrone
1 TL kalte Butter
3 EL Gemüsefond
¼ Bund Dill
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Bohnen putzen und schräg in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser in etwa 8 Minuten fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomate nach Belieben entkernen und nur die Tomatenfilets in Würfel schneiden oder die ganze Tomate in etwa 8 mm große Würfel schneiden.

Bohnen mit Fond, Knoblauch, Ingwer und ½ Streifen Zitronenschale erhitzen. 1 TL Dill hacken und mit Tomaten und Butter untermischen und erhitzen. Mit Chilisalz würzen.

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Bohnen-Tomaten-Gemüse auf warmen Tellern verteilen. Die Piccata anlegen und die Pinienkerne darüber streuen.