

Piccata Milanese mit Safranreis (Rezept für 4 Personen)

Vorbereitung

- Fleisch würzen und mit Zitronensaft beträufeln
- Eier und Käse miteinander mischen
- Zwiebel und Knoblauch hacken
- Bouillon vorbereiten

Zutaten für 4 Personen

- 8-12 kleine Kalbsplätzli
- 6 EL Sbrinz oder Parmesan
- 3 Eier
- 25 gr Parmesan pro Ei !!!
- Saft einer halben Zitrone
- Pfeffer, Paprika, Salz, Mehl, Sonnenblumenöl
- 200 gr Risottoreis
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Bouillon
- 1 Briefchen Safran
- Butter

ZUBEREITUNG

1. Schritt; Risotto (Dauer: ca. 25 Minuten)

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Reis zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten
2. Den Safran mit dem Reis andünsten - ergibt intensive Farbe und Geschmack
3. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen
4. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. Bouillon nach und nach zufügen.
5. Kurz vor dem Anrichten, den Reibkäse darunterühren

2. Schritt; Piccata milanese (Dauer: ca. 10 Minuten)

1. Fleisch im Mehl wenden, danach im Ei/Käse-Gemisch wenden.
2. Piccata im heissen Öl auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten (ca. 3-4 Minute)

VARIANTE Eli/Betti Bossi

16 **Kalbsplätzli** (je ca. 20 g), z.B. falsches Filet/Schlüsselriemen, Nuss

¼ TL **Salz**

1 Msp. **Pfeffer**

1 Msp. **Paprika** alles mischen, Plätzli würzen

4 EL **Mehl** in einen flachen Teller geben

2 frische **Eier**

2 EL **Milch**

50 g **Parmesan** oder Sbrinz, gerieben

Zubereitung

1. Alles in einem tiefen Teller verklopfen
2. **Bratbutter** zum Braten in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
3. Hitze reduzieren, Plätzli portionenweise im
4. Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, in der Eimischung wenden
5. Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 30 Sek. braten, warm stellen.
6. Piccatas auf den vorgewärmten Tellern servieren

DAZU PASST

- Safranrisotto

VARIANTE 2 (4 Personen)

12 Kalbsplätzchen (je ca. 40 gr.) z.B. aus der Nuss,
½ TL Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Mehl,
3 kleine Eier, verklopft,
60 gr Sbrinz oder Parmesan, frisch gerieben,
Bratbutter zum Braten

Garnitur: 50 gr Rindszunge, gekocht, in feine Streifen geschnitten,
50 gr Schinken, in feine Streifen geschnitten,
50 gr Champignons, gehackt,
1 - 2 EL Butter,
3 dl klarer Kalbsfond, aus dem Glas,
3 dl Madeira

Zubereitung

1. Die Piccata Plätzchen würzen, im Mehl wenden. Eier und Käse mischen, Plätzchen durch die Masse ziehen.
2. Portionenweise in Bratbutter beidseitig je ca. 2 - 3 Minuten goldgelb braten.
3. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und im Ofen bei 50 Grad warm halten.
4. Für die Garnitur Zunge, Schinken und Pilze in der Butter anbraten, über die Piccata verteilen.
5. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Bratsatz mit dem Kalbsfond und Madeira auflösen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
6. Sauce separat zur Piccata servieren.