

## KALBSPICCATA MIT NÜDELI UND TOMATENSUGO

4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### NÜDELI

- 300 g Tagliatelle
- Salz
- Butter

#### KALBSPICCATA

- 12 Kalbsschnitzel à 50 g
- 4 Eier
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette
- Wenig Curry
- 150 g Mehl, in einen tiefen Teller gesiebt
- Bratbutter

#### TOMATENSUGO – FRISCH

- 12 reife Tomaten, grob zerschnitten
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 dl Gemüsebrühe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### TOMATENSUGO – ERSATZWEISE JE NACH JAHRESZEIT

-  1 Glas Tomatensugo

#### GARNITUR

- Basilikumblätter

### ZUBEREITUNG

#### NÜDELI

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, dabei wenig Kochwasser auffangen, Butter hinzugeben und die abgetropften Tagliatelle darin warmhalten. Nach Bedarf mit Fleur de Sel würzen.

#### KALBSPICCATA

Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Fleur de Sel, Piment d'Espelette und Curry würzen. Die Fleischstücke nacheinander im Mehl wenden, das Mehl gut andrücken und das überflüssige Mehl gut abklopfen. In der Eimasse wenden und in reichlich heisser Bratbutter beidseitig braten.

#### TOMATENSUGO

Die Schalotten und den Knoblauch im Olivenöl dünsten, die Tomaten dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Tomatensauce ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Zucker würzen.

### ANRICHTEN

Je drei Kalbspiccata auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Basilikumblättern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle garnieren. Die Tagliatelle und den Sugo separat servieren.

## Rezept von La Tavola

