

Schnitzel Milanese



Zutaten:

1 kleineres Schweinsfilet
100 g Butterschmalz
1 El Butter
2 Eier
Parmesan
Stärkemehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
200 g Spaghetti
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, klein
0.5 Dose Tomaten
2 Tomaten, enthäutet und Würfelchen geschnitten
frischer Oregano
frischer Basilikum
3 El Olivenöl, extra vergine
0.5 Chilischote (Peperoncini)
1 Prise Zucker

Anweisungen:

Die 2 Eier verquirlen und den Parmesan fein reiben. Die verquirlten Eier mit dem Parmesan und 2 El Milch mischen.

Die Fleischscheiben zwischen eine Frischhaltefolie legen und mit einem schweren Platteisen oder Pfannenboden flach klopfen.

Danach die flachgeklopften Fleischscheiben von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Fleischscheiben zuerst in Stärkemehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Danach durch die Eier-Käsesmasse ziehen und darauf achten, dass das komplette Schnitzel mit der Ei-Parmesan-Mischung überzogen ist. Ich ziehe sie dann noch ganz sachte leicht durch Weißbrotbröseln.

Reichlich Butterschmalz in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn beim Einlegen der Schnitzel in die Pfanne das Fett leicht schäumt.

Die Schnitzel in die Pfanne geben und von beiden Seite goldbraun ausbacken, das dauert etwa 2-3 Minuten pro Seite.

Kurz bevor die Schnitzel fertiggebraten sind, die Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel mit der Butter belöffeln während diese sich auflöst.

Danach die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in einem vorgeheizten Backofen bei 80°C warm stellen.

In der Pfanne in der vorher die Schnitzel gebraten wurden die kleingeschnittene Schalotte und die in Streifen geschnittene und entkernte Chilischote anschwitzen

(falls das Fett nicht ausreicht noch Öl dazugeben). Die zerhackten Knobizehen noch 1 Minute mit anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und bei kleiner Hitze 5-7 Minuten einkochen lassen. Währenddessen mit Schritt 5 anfangen.

Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und die Spaghetti darin nach Vorschrift kochen. Oregano und Basilikum waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Kräuter zur Tomatensauce geben und mit Salz und Pfeffer sowie Zucker abschmecken.

Die Sauce soll cremig sämig sein (aber kein Mehl oder Bindemittel drangeben. Es soll eine richtige fruchtige Sauce sein.) Zuletzt noch frische Tomatenwürfelchen untermischen.

Die Spaghetti zur Tomatensauce geben. Die Spaghetti vom Feuer nehmen und kurz unter schwenken/rühren und in der Tomatensauce ziehen lassen.

Zum Schluss das Olivenöl über die Spaghetti geben und mit den Schnitzeln servieren. Fertig. FAZIT:: TRAUMHAFT!!!