# Piccata Milanese mit hausgemachten Garganelli und Christian Lohses Tomatensoße

Dieses Rezept stammt von Christan Lohse, das ich im Rahmen der Fernsehsendung "Küchenschlacht" beim ZDF von Christian selbst bekommen habe. Es ist etwas aufwändig, aber der Aufwand lohnt sich, besonders Christians Tomatensoße ist der HAMMER!



### Das brauchst du:

# Für die Tomatensoße:

- 1 Schale kleine Cocktailtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone

ein paar Basilikum-Blätter

1 Esslöffel braunen Rohrzucker

1 Teelöffel Chilipulver

Kalbsfond bzw. Rinderfond

1 Esslöffel Tomatenmark

# für die Garganelli:

Rillenbrett für die Garganelli, sieht so aus:



150 g Mehl

50 g Hartweizengrieß

1-2 Eier (je nach Textur des Teiges)- der Teig darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein. Immerhin muss er mehrere Male durch eine Nudelmaschine!

1 Prise Salz und 1 Esslöffel Olivenöl

#### Für das Fleisch:

4 Kalbsschnitzel geriebenen Parmesankäse 1 Ei Mehl Butterschmalz zum Braten Salz, Pfeffer, geriebenen Muskat

## So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Schalotte und den Knoblauch in feine Würfelchen (den Knoblauch in ganz feine Würfelchen!!!)
- 2.) Wasche die Tomaten und schneide sie einmal durch die Mitte.
- 3.) Brate sie in einer Pfanne mit Butterschmalz an.
- 4.) Gib das Tomatenmark dazu.
- 5.) Lösche mit dem Kalbsfond bzw. Rinderfond ab!
- 6.) Gib auch den Zucker und das Chilipulver dazu und lasse das Ganze 20 Minuten simmern (das bedeutet: leicht köcheln ). Dabei reduziert sich die Flüssigkeit. Wenn sich im Laufe der Zeit zu viel Flüssigkeit reduziert, musst du noch etwas Wasser nachgeben.
- 7.) Mach nun den Nudelteig: Vermische in einer Schüssel oder auf einer sauberen Arbeitsplatte die Eier, das Mehl und den Hartweizengrieß sowie das Olivenöl und das Salz zu einem Teig.
- 8.) Lass den Teig mehrere Male durch die Stufe Null der Nudelmaschine und arbeite dich dann hoch bis zu Stufe 6. Dabei musst du die Teigplatten eventuell immer mal wieder durch Hartweizengrieß ziehen, wenn sie zu klebrig sind.
- 9.) Schneide dann aus den Teigplatten kleine Quadrate. Wickle die Quadrate um das Holz von dem Rillenbrett und fahre dann damit einmal über das Rillenbrett, so dass die typische Musterung entsteht.
- 10.) Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf.
- 11.) Klopfe nun die Schnitzel und teile sie, weil sie wahrscheinlich sehr groß sind, in mindestens zwei Hälften, so dass kleine Schnitzelchen entstehen.
- 12.) Würze sie mit Salz, Pfeffer und auf einer Seite mit Muskat.
- 13.) Bereite eine Panierstraße vor mit einem Teller aus Mehl, verquirltem Ei und geriebenem Parmesankäse.
- 14.) Gib nun jedes Schnitzelchen einmal durch Mehl, durch Ei und durch den Parmesankäse.
- 15.) Brate die Schnitzelchen je 3 Minuten goldbraun auf jeder Seite.
- 16.) Koche in der Zwischenzeit die Garganelli für etwa 2 bis 3 Minuten, bis sie oben schwimmen.
- 17.) Gib sie zu der Tomatensoße.
- 18.) Schneide das Basilikum klein und gib es kurz vor dem Servieren in die Soße.
- 19.) Serviere alles, dass es so aussieht:

