Lamm-Piccata alla milanese mit Tomatenspaghetti

Piccata milanese mit kleinen Schnitzeln vom Lammgigot statt vom Kalb, das passt! Die Lammschnitzel sind zart und von kräftigem Geschmack. In der Panade ist kein Parmesan, wie er in Italien dafür verwendet würde, sondern Hinkelstein, ein Hartkäse von der Käserei Niederhaus, Gibswil-Ried. Er ist dem Sbrinz recht ähnlich - Ein Abweichler, dieser Koch!

Dazu schnell gemachte Tomatenspaghetti. Die Sauce im selben Topf gemacht, in dem die Spaghetti gekocht wurden: Spaghetti abschütten, Pfanne kurz spülen, Zwiebel und Knoblauch andünsten, Passata zugeben, kurz köcheln lassen, Spaghetti wieder zugeben und mit der Sauce vermischen.

Zutaten Piccata (2 Portionen)

300g	kleine Schnitzel vom Lammgigot
2	kleine Eier
30g	fein geriebener Hinkelstein (Sbrinz, Parmesan)
	etwas Petersilie (1/4 Bund)
	Weissmehl
	Bratbutter

Zutaten Tomatenspaghetti (2 Portionen)

160g	dünne Spaghetti (Barilla No.5)
1	kleine Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
0,5dl	Rotwein
1,5dl	Passata di Pomodoro
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Zuerst das Spaghettiwasser aufsetzen und die Schnitzel vorbereiten:
Petersilie fein hacken (Wiegenmesser!). Eier mit zusammen mit der Petersilie und dem Käse mit einer Gabel verquirlen.

Schnitzel trockentupfen und etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl etwas abschütteln und in die Panade legen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Spaghetti al dente kochen. Wasser abschütten und die Pfane kurz unter kaltem Wasser reinigen und wieder auf den Herd stellen und austrocknen lassen. Olivenöl zugeben, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca 3 Minuten dünsten. Mit einem Schluck Rotwein ablöschen, kurz aufkochen und die Passata die Pomodoro zugeben. Herdplatte ausschalten. Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Auf der Herdplatte warmhalten.

Schnitzel mit Bratbutter nicht zu heiss beidseitig anbraten. Ca. 3 Minuten auf jeder Seite. Schnitzel vorsichtig wenden, damit sich die Panade nicht ablöst.

Anrichten!

Bemehlte Lammschnitzel

In der Panade aus Ei und Käse ruhen lassen.