



Austernpilz-Piccata mit Tomatenspaghetti

Die Piccata alla milanese, der Klassiker kann statt mit Kalbsschnitzeln auch mit Austernpilzen zubereitet werden und ist nicht weniger lecker. Austernpilze werden wegen ihrem an Kalbfleisch erinnernden Geschmack auch Kalbsfleischpilze genannt. Genau gleich wie das Original werden die Pilze in einer Mischung aus Ei und Parmesan gewendet und sanft gebraten. Von Vorteil sind da eher grosse und flache Pilze, sie lassen sich einfacher panieren und braten.

Angerichtet werden die Pilz-Piccata auf eher rustikal zubereiteten Tomatenspaghetti, dabei werden die Spaghetti mit einer dicklichen Sauce aus Passata, Tomatenpüree, Knoblauch und Zwiebel direkt in der Pfanne vermischt.

Zutaten (pro Portion)

140g	Austernpilze
1	Ei
25g	Parmesan, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
wenig	glatte Petersilie
	Bratbutter
80g	Spaghetti
20g	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1Tl	Oregano getrocknet
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Passata di Pomodoro
1Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Beides in Olivenöl andünsten, Oregano zwischen den Fingern zerreiben und zugeben, Tomatenpüree zugeben und leicht anrösten. Passata zugeben, verrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti zugeben und vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben. Bis zum Anrichten warmhalten.

Austernpilze trocken putzen. Die zähen Stiele wegschneiden. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Mehl bestäuben. Ei verquirlen, Petersilie hacken und zusammen mit dem Parmesan unter das Ei mischen.

Bratbutter mässig erhitzen. Pilze durch die Eimasse ziehen und sogleich auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Spaghetti auf einem heissen Teller anrichten und die Austernpilz-Piccata darauflegen.







