

Piccata mit Gremolata

Diese Zubereitung ist geeignet für alle Fleischteile mit wenig Bindegewebe, Hähnchenbrust, Fischfilets sowie Gemüse (z.B. Zucchinischeiben) mit kurzer Garzeit. Zutaten für 4 Portionen:

400 g Filet/Lende

geklärte Butter oder Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Panade: 3 Eier, 50 g geriebener Parmesan – Dunst

Gremolata: Handvoll Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 El feiner Zitronenabrieb, ca. 60 g Butter

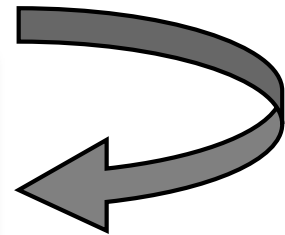
Vorbereitung:

Filet/Lende parieren (siehe Handbuch Kochen S. 224), dünn schneiden (ca. 20 g Scheiben) und in einem Plastikbeutel vorsichtig plattieren.



Das Fleisch soll sehnenfrei sein. Fleischscheiben und Panierung müssen zur gleichen Zeit gar werden.

Bei zu dicken Fleischscheiben ist gleichmäßiges Garen nicht möglich. Das Fleisch kann nicht durchbraten, der austretende Fleischsaft weicht die Panierung auf.



1. Eier aufschlagen, verrühren und mit geriebenem Parmesan vermischen.
2. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in Dunst wenden.
3. Fleisch durch die Ei-Käsemasse ziehen.
4. In geklärter Butter bzw. Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten.

geklärte Butter

Butter bei milder Hitze zerlassen und köcheln lassen bis das Milcheiweiß gerinnt und sich weiße Flocken bilden.

Butterfett durch ein Sieb mit Passiertuch abgießen.

Gremolata: Petersilie und Knoblauch fein schneiden, Zitronenzeste fein abreiben.

Butter erhitzen und leicht bräunen, etwas salzen.

Kurz vor dem Servieren die Zutaten in die heiße Butter einrühren und als würzige Garnitur über die Piccata träufeln.