

# Piccata vom Schweinefilet mit Tomaten-Kompott und Bandnudeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/02/09/piccata-vom-schweinefilet-mit-tomaten-kompott-und-bandnudeln/](https://happy-mahlzeit.com/2021/02/09/piccata-vom-schweinefilet-mit-tomaten-kompott-und-bandnudeln/)

## Zutaten für 4 Personen

### Piccata vom Schweinefilet:

- 600 g Schweinefilet
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Hartkäse
- 200 g Pankobrösel
- je 1 Zweig Thymian, Salbei, Basilikum
- 3 EL Rapsöl
- 100 g Ziegenfrischkäse oder Büffelmozzarella
- Salz
- Pfeffer

### Tomaten-Kompott:

- 4 große, vollreife Tomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- je 1 Zweig Basilikum, Thymian, Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

### Geschmelzte Bandnudeln:

- 500 g breite Bandnudeln
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Das Schweinefilet in 8 gleich große Stücke schneiden, leicht plattieren, mit Salz und

Pfeffer würzen. Das Fleisch in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in einer Mischung aus Hartkäse, Pankobröseln und Kräutern wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Kompott die Tomaten ca. 15 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser tauchen. Danach die Haut mit einem Küchenmesser abziehen, die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. In einer Sauteuse Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomatenmark, Tomatenwürfel, Kräuter hinzufügen, das Kompott dickflüssig einkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Tomaten-Kompott auf die panierten Filets geben. Ziegenfrischkäse und/oder Büffelmozzarella darauf geben, im Backofen bei geringer Hitze kurz ziehen lassen. Mit Basilikum ausgarnieren.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Das gewürfelte Toastbrot in Butter hellbraun rösten, die Bandnudeln hinzufügen, darin schwenken und auf Tellern anrichten.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 7.12.2019