

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 05. Mai 2025 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Lena Werthmann

Piccata milanese vom Hühnchen mit selbstgemachter Pasta und Tomaten-Rotwein-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Hühnchen:

300 g Hähnchenbrust
50 g Parmesan
2 Eier
2 EL Butterschmalz
3 EL Weizenmehl
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Hähnchenbrust, je nach Größe, in zwei bis drei Stücke teilen. Jedes einzelne mit einem Fleischklopfer etwas plattieren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Parmesan reiben und mit den Eiern in einer flachen Schale vermengen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Hähnchenbrust anschließend mit Mehl bestreichen und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Sofort in die Pfanne geben und goldbraun backen.

Für die Pasta:

2 Eier
200 g Semola + Semola, für die Arbeitsfläche
1 TL Olivenöl
½ TL Salz + Salz, aus der Mühle

Eier, Olivenöl, ½ TL Salz und Semola in eine Küchenmaschine geben und verkneten lassen. Ist die Konsistenz zu fest, kann schluckweise Wasser zugegeben werden. Sind alle Zutaten gut vermengt, kann der Teig von Hand zu einer Kugel geformt werden. Zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Die Kugel anschließend in vier Stücke teilen, diese jeweils auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Die rohe Pasta in kochendes Salzwasser geben und ca. 2-3 Minuten garkochen lassen.

Für die Tomaten-Rotwein-Sauce:

5 große, reife Fleischtomaten
1 große Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
75 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Basilikum
¼ TL getrockneter Oregano
Neutrales Öl, zum Anbraten
1 EL weißer Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser geben bis sich die Schale löst. Tomaten aus dem heißen Wasser holen, in Eiswasser abschrecken, Schale und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Nun zunächst die Schalotte in Öl anbraten. Nach ca. 1 Minute Zucker und Tomatenmark hinzugeben. Alles zusammen für eine weitere Minute rösten, bevor der Knoblauch dazugegeben wird. Mit Rotwein ablöschen, dann 2 EL Zitronensaft dazugeben. Nachdem die Mischung etwas eingekocht ist, kommen die Tomatenstücke sowie Oregano und Basilikum dazu. Sauce anschließend langsam einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta und etwas Pastawasser in die Sauce geben und gut miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Basilikum kleinzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.