

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Almkäse-Piccata

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsrücken (oder Kaiserteil), 2 Eier, 4 EL Almkäse (geraspelt), 3 EL glattes Mehl, 250 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Für den Paprikaschaum: 2 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 TL Tomatenmark, 100 ml Weißwein, 500 ml Gemüsefond, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Für den Nudelteig: 400 g glattes Mehl, 250 g Eigelb, 1 Ei, 10 g Öl, 4 g Salz.

### Zubereitung

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben (1 cm stark, 7 cm Durchmesser) schneiden, leicht klopfen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und den Almkäse verrühren.

Das Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Kalbsscheiben zuerst in Mehl wälzen und anschließend durch das Ei-Käse-Gemisch ziehen. In das Fett legen und nicht zu heiß beidseitig goldgelb backen.

Für den Paprikaschaum Zwiebel und Knoblauch schälen, gemeinsam mit dem Paprika grobwürfelig schneiden. Gemüse in einem Topf in etwas Olivenöl anschwitzen, in Folge Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Etwa 20 Minuten leicht köcheln, danach mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander vermengen und glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Mit einer Nudelmaschine Bandnudeln herstellen. Nudeln in Salzwasser kochen, mit dem Paprikaschaum verrühren und mit dem Schnitzerl anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.