

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Milchkalbskutteln mit Tomaten, Parmigiano Reggiano & Minze

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kutteln

- 500 g Kutteln (geputzt)
- 250 g Gemüse (Stangensellerie, Lauch, Schalotte, Karotte)
- 70 g Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Peperoncino
- Olivenöl zum Anbraten
- weißer Pfeffer
- Salz
- 5 cl Weißwein
- 1 EL Tomatenmark
- 300 g passierte Tomaten
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Lorbeerblätter
- Abrieb einer Zitrone
- 100 g Parmesan
- 1 EL Minze (feine Streifen)

Für die Garnitur

- 4 Scheiben geröstetes Schwarzbrot
- geriebener Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für das Gericht zuerst die Kutteln in feine Streifen schneiden und diese in leicht gesalzenem Wasser etwa 60 Minuten kochen. Dabei das Kochwasser zweimal wechseln damit der unangenehme Geruch verschwindet. Danach die Kutteln aus dem Wasser nehmen und vorerst beiseitestellen.

2. Das Gemüse und den Bauchspeck in etwa 5 mm große Würfel schneiden und den Knoblauch und den Peperoncino hacken. Anschließend alles in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen und das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

3. Nun das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und mit den passierten Tomaten auffüllen. Die Kräuter und die Kutteln begeben und etwa 45 Minuten bei niedriger Flamme köcheln lassen – jetzt sollten die Kutteln weich sein. Die Kräuter nun entfernen.

4. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die in Streifen geschnittene Minze unterrühren und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Die Milchkalbskutteln in einem tiefen Teller anrichten, mit geriebenem Parmesan und etwas Olivenöl garnieren und mit geröstetem Schwarzbrot servieren.