



Arbeiter-Piccata mit Tomatenspaghetti

Sie sind die feinere oder edlere Art des Arbeiterkoteletts, dem panierten und gebratenen Cervelat. Statt Cervelat kommt die edlere Kalbfleischwurst (Lyoner) zum Zug und statt mit einer Panade werden die Wurstscheiben vor dem Braten in Mehl und Ei, vermisch mit Parmesan gewendet, ganz nach Art der italienischen Piccata milanese. Wegen dieser feineren Zubereitungsart, als beim Arbeiterkotelett, könnte man sie auch Vorarbeiter-Piccata nennen.

Dazu passen natürlich Tomatenspaghetti, zubereitet ad hoc nach Jungesellenart: Angedünstete Zwiebel werden mit dem Saft von Pelatis und etwas Tomatenpüree geschmort. Danach werden die gekochten Spaghetti noch in der Pfanne mit der Sauce vermischt. Eine gute Art mit dem Saft abgetropfter Pelatis etwas anzustellen.

Zutaten (1 Portion)

150g Kalbfleischwurst (Lyoner)
1 Ei
20g Parmesan
1El Mehl
glatte Petersilie
Pfeffer
Bratbutter

Tomatenspaghetti:

60g Spaghettini
20g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3dl Saft von Pelatis
(mit kleinen Pelatistückchen)
1Tl Tomatenpüree
Salz und Pfeffer

Bratbutter

Zubereitung

Spaghettini in Salzwasser knapp gar kochen und abgiessen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Tomatenpüree zugeben und kurz mitdünsten. Pelatsaft zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren, damit die Pelatstückchen etwas kleiner werden. Einkochen lassen bis eine nur noch leicht flüssige Sauce entsteht, dann mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti untermischen und warmhalten bis die Arbeiter-Piccata bereit sind.

Während die Tomatensauce köchelt Arbeiter-Piccata zubereiten:

Ei aufschlagen und auf einen Teller geben. Parmesan fein raspeln, Petersilie fein hacken, beides zum Ei geben und mit einer Gabel gut verquirlen. Kalbfleischwurst zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Beidseitig mit Mehl bestäuben.

Bratbutter eher mässig erhitzen und die Wurstscheiben beidseitig ca. 3 Minuten brutzeln lassen bis sie hellbraun sind.

Spaghetti anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen, die Arbeiter-Piccata dazulegen.







