



Schinken-Piccata mit Marsala-Jus

Die typische Piccata alla milanese wird mit zartem Kalbfleisch zubereitet. Dieses durch ungemein würzigere Tranchen vom geräucherten Rollschinkli zu ersetzen, würde man in Mailand wohl als Barbarei empfinden. Es soll auch kein Ersatz für das Original sein, sondern GeniesserInnen schmecken, die es deftiger mögen. Statt mit Spaghetti al pomodoro wird die Schinken-Piccata mit gedämpften Bohnen und einem einfachen Marsala-Jus angerichtet, das passt besser dazu. Danebst ist es auch eine gute Variante, Reste von einem gekochten Rollschinkli zu verwerten.

Zutaten (pro Portion)

2-3 Tranchen Rollschinkli gekocht, knapp 1cm dick
1/2El Mehl
1 grosses Ei
15g Parmesan, fein gerieben
1/2El Petersilie gehackt

Marsala-Jus:

5cl Marsala
5cl Hühnerbouillon
5cl Vollrahm
Pfeffer

Bohnen:

200g grüne Bohnen TK
10g Tafelbutter
1 Knoblauchzehe
1Tl Bohnenkraut getrocknet
5cl Gemüsebouillon

Zubereitung

Mit der Zubereitung der Bohnen beginnen:

Tafelbutter aufschäumen lassen, kleingehackter Knoblauch und Bohnenkraut zugeben und 2 Minuten dünsten. Bohnen zugeben und weitere 2-3 Minuten mitdünsten, dabei ein paar Mal vermischen. Bouillon zugießen und die Bohnen zugedeckt ca. 25 Minuten dämpfen.

Marsala und Bouillon zusammen aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Vollrahm einrühren und mit Pfeffer würzen. Sauce kurz köcheln lassen und bis zum Anrichten warmhalten.

Rollschinkli beidseitig mit Mehl bestäuben.

Ei, Parmesan und Petersilie in einem flachen Teller verquirlen. Die Schinkenscheiben in der Eimasse wenden und in nicht zu heisser Bratbutter auf jeder Seite ca. 6 Minuten bräteln lassen.

Schinken-Piccata mit den Bohnen anrichten und mit dem Marsala-Jus nappieren.









