



Piccata an Ragù alla Bolognese

Das Gericht verkörpert vieles, was für mich Italien ausmacht. Soffritto alla Ragù ist milder als die typische Bolognese und vermittelt den vollen Geschmack der Komposition eher. Die Gemüse geben viele Aromen ab, die Nudeln sind ein gefälliger Träger für das Ragout. Die knusprigen Parmesanschnitzelchen und die Croutons bieten einen köstlichen Kontrast.

Das Ragù alla Bolognese

Die fein geschnittenen Gemüse in der Butter mit einem Schuss Olivenöl gut eine halbe Stunde oder auch etwas länger leise dünsten. Es darf nicht Farbe nehmen. Das Hackfleisch leicht salzen und mit einer Prise Zucker in etwas Olivenöl scharf anbraten. Kurz bevor es fertig geröstet ist, das Dörrfleisch dazugeben. Tomatenmark mitrösten und Hackfleisch mit einem Schuss Weißwein ablöschen, und Röstaromen vom Topfboden lösen. Nachdem der Wein eingeköchelt ist, das Hackfleisch mit Milch vermengen. Es sollte schön ummantelt sein. Nun die Tomaten hinzugeben und Aufkochen lassen. Das gedünstete Gemüse und Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen, pfeffern und ohne Deckel leise für ca. 2 bis 3 Stun-



den (oder auch länger!) vor sich hin simmern lassen. Kurz vor dem Servieren Oliven, Pinienkerne, geriebenem Knoblauch, Salzzitrone und Petersilie unterheben. Warm stellen und durchziehen lassen.

Die Piccata

Eine Panierstation aufbauen. Zunächst Ei verquirlen und leicht salzen. Mehl in einen Teller, daneben Brösel mit Parmesan auch in einen Teller füllen. Dünn plattierte Medaillons leicht würzen, in Mehl wenden, im Ei baden, dann in den Bröseln wenden und (nicht zu fest) andrücken. Langsam in reichlich, jedoch nicht zu stark erhitztem Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Mit etwas Kochwasser (tropfnass) unter das Soffritto-Ragout mischen. Mit den gerösteten Brotwürfel-

chen bestreuen und noch einen kleinen Faden Olivenöl darüber träufeln. Die Medallions appetitlich anlegen.

Zutaten

Für 2 bis 3 Portionen

Das Ragù alla Bolognese (Beispiel)

Menge	Zutat
	Das Soffritto
4 EL	klein gewürfelte Möhren
4 EL	klein gewürfelter Sellerie (Knolle)
2 EL	klein geschnittener Stangensellerie
4 EL	fein gehackte Zwiebel
100 g	Butter
1 TL	Olivenöl
	Das Ragout
200 g	Rinderhack
2 EL	mageres Dörrfleisch (oder auch Pancetta)
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
1 Dose (400 g)	stückige Tomaten (z. B. San Marzano)
1 Schuss	Weißwein
½ Tasse oder mehr	Milch (nach Belieben)
2	frische Lorbeerblätter
1 Zehe	junger Knoblauch (etwas davon gerieben)
1 EL	klein gehackte Salzzitronen
2 Hand voll	entsteinte Oliven (z. B. Taggiasca)
2 EL	geröstete Pinienkerne
2 Scheiben	Toastbrot (klein gewürfelt, knusprig gebraten)
	Die Nudelbeilage
160 g	Bandnudeln (z. B. Tagliatelle)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter

Zutaten

Die Piccata

Menge	Zutat
6 bis 8 dünne	Schweinemedallions
4 TL	Mehl
4 EL	Pankobrösel
2 EL	Parmesan (frisch gerieben)
1	Ei (verquirlt)
	Muskat, Salz, Pfeffer
1 Tasse	neutrales Öl (z. B. Rapsöl)