

Balchen-Piccata mit seinen Garnituren

Tomaten-Spaghetti

Rezept für 4 Personen

Balchen-Piccata

1-2 Balchenfilets pro Person (je nach Grösse der Filets)

Filets nach Belieben würzen

Filets in Mehl wenden und durch Mischung mit zerklopftem Eier und Sprinz ziehen

In reichlich Bratbutter goldbraun backen

Tomaten-Spaghetti

Olivenöl erhitzen

Zwiebeln, Rübli, Knollensellerie und Lauch grob schneiden, andünsten

Speckschwarte mitdünsten

Knoblauch halbiert mitdünsten

Tomatenpürre mitdünsten

Mit Rotwein ablöschen

Pelati beifügen

Würzen mit wenig Zucker, Pfeffer, Bouillonpaste, Worcestersauce, Oregano, Thymian, Rosmarin und Tabasco

Möglichst lange köcheln lassen

Speckschwarte rausnehmen, fein mixen

Variante: Sauce mit Rahm verfeinern

Spaghetti al dente kochen, mit Sauce mischen und auf flache Teller platzieren

Balchen-Piccata an Spaghetti anlehnen

Broccoli oder anderes Gemüse dazu servieren