

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Filetschnitzelchen mit Parmesan mit marinierter Tomaten-Limetten-Pasta

Zutaten für 4 Personen:	600 g Schweinefilet
4 Schalotten	500 g Spaghetti
1 Bund frischer Basilikum	5 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Zucker	8 EL Olivenöl
100 g Parmesan am Stück	Schale und Saft 1 kleinen Bio-Zitrone
Semmelbrösel, 2 Eier	200 g Tomaten

### Zubereitung:

Ich schäle 4 Schalotten und schneide die in feine Spalten. Wasche einen Bund Basilikum und schneide den grob. Noch paar Tomaten in Würfel schneiden, soweit die Vorbereitung.

Für 4 Personen brauchen wir gut 600 g Schweinefilet, das schneide ich in Scheiben und klopfe die mit dem Handballen ein wenig flacher.

Jetzt bereite ich meine Panade vor, vermische eine Tasse voll Semmelbrösel mit 100 g kleingeraspelttem Parmesan, je älter der Parmesan umso würziger wird die Panade. In jedem Fall vom ganzen Stück reiben, das fertige Parmesanpulver schmeckt nach nix. Ich mehliere die Filetschnitzel, dann ziehe ich die durch zerschlagenes Ei und paniere die in meiner Parmesan-Semmelbrösel Panade.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Ich stelle schon mal Salzwasser auf und koche 500 g Spaghetti al dente. Nach dem abschütten gebe ich in den Nudeltopf einen guten Schuss Olivenöl, dünste meine Schalottenstreifen drin an. Raspele von einer Bio-Zitrone das gelbe der Schale ab und gebe die zu den Zwiebel, kurz mitdünsten lassen. jetzt die Spaghetti dazu, den geschnittenen Basilikum und die Tomatenwürfel auch. Würzen tue ich die Spaghetti mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker, der rundet den Geschmack schön ab. Deckel drauf und bei ganz kleiner Hitze durchziehen lassen, das duftet nach Frühling... Ich stelle für die Filetschnitzel eine große Pfanne auf und brate die in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten Goldbraun. Ich richte die Spaghetti auf eine große Platte an, lege die Schnitzelchen drum rum, was will man mehr. © Uwe Zimmer