

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Filetschnitzelchen mit Spekulatius mit marinierten Tomaten-Limetten-Pasta

Zutaten für 4 Personen:	
4 Schalotten	
1 Bund frischer Basilikum	500 g Spaghetti
Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt	5 EL Mehl
100 g Spekulatius	8 EL Olivenöl
Semmelbrösel, 2 Eier	Schale und Saft 1 kleinen Bio-Zitrone
600 g Schweinefilet	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 gehackten Spekulatius.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Ich mehliere die Filetschnitzel, dann ziehe ich die durch zerschlagenes Ei und paniere die in meiner Spekulatius-Semmelbrösel Panade.

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 eine 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, einer kleinen Prise Zimt und Zucker, der rundet den Geschmack schön ab. Deckel drauf und bei ganz kleiner Hitze durchziehen lassen.

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.

© Uwe Zimmer