



David Loftus 2009/
Dorling Kindersley Verlag

Dieses Gericht bekommt man überall in New York – es ist ein Klassiker. Italienische Einwanderer haben das Rezept einst aus ihrer Heimat mitgebracht: Auberginen, geschichtet mit Tomatensauce und Mozzarella, dann das Ganze mit Parmesan überbacken. Seien Sie dabei frei in der Wahl des Fleisches. Auch Schweinefleisch oder gar Hähnchenbrust passt sehr gut. Als pikantes Extra: Kapern oder Oliven.

Für 4 Personen

1 kleines Bund Basilikum	1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
Olivenöl	
3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
3 Sardellenfilets, gehackt	2 große Freiland- oder Bio-Eier, verquirlt
1 frische rote Chilischote, fein gehackt	150 g Mehl
2 Dosen (je 400 g) gehackte Tomaten	4 Kalbs- oder Schweineschnitzel, je 200 g, auf 2 cm flach geklopft
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	125 g Büffelmozzarella, in Stücke zerpfückt
200 g frische Brotkrumen	<i>Weinvorschlag:</i>
einige frische Zweige Thymian, die Blättchen abgestreift	Italienischer Rotwein – ein Aglianico aus Kampanien oder der Basilikata

ÜBERBACKENES KALBSSCHNITZEL

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Basilikumblätter abzupfen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser frisch halten, die zarten Stiele fein hacken. In einem Topf 1 Schuss Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die gehackten Basilikumstiele, den Knoblauch und die Sardellenfilets einige Minuten anschwitzen, dann die Chilischote noch etwa 1 Minute mitbraten. Die Tomaten in den Topf geben, einmal aufkochen und auf kleiner Stufe 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecke.

Inzwischen die Brotkrumen mit den Thymianblättchen, dem Parmesan und der abgeriebenen Zitronenschale vermischen und auf einen Teller geben. In einen zweiten Teller die Eier gießen und auf einen dritten das Mehl geben, das Sie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel einzeln zuerst im Mehl wenden, sodass sie einen gleichmäßigen Überzug erhalten. Überschüssiges Mehl abschütteln und das Fleisch als Nächstes ins Ei tauchen und abtropfen lassen. Schließlich auf die Brotkrumen legen, mit einer Handvoll der Mischung bestreuen und mit der flachen Hand daraufdrücken, sodass die Panade von beiden Seiten gut haftet.

In einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe einen kräftigen Schuss Olivenöl erhitzen. Die Schnitzel hineinlegen und von beiden Seiten jeweils in einigen Minuten hellbraun braten, danach auf einer mit Küchenpapier ausgelegten Platte abtropfen lassen. Ist die Pfanne zu klein, die Schnitzel in zwei Durchgängen braten und eventuell noch etwas Öl nachgießen. Jetzt brauchen Sie eine ofenfeste Form, in die die Schnitzel möglichst genau hineinpassen – eine Größe von etwa 30 x 20 cm wäre ideal. Die Tomatensauce in der Form verstreichen und die Schnitzel nebeneinander darauflegen. Den Mozzarella zusammen mit einigen Basilikumblättern auf den Schnitzeln verteilen.

Die Form für 20 Minuten in den Backofen schieben, bis das Fleisch zart durchgegart, die Kruste goldbraun und der Käse zerlaufen ist. Vor dem Servieren mit den übrigen Basilikumblättern bestreuen. Perfekt finde ich dazu einen knackigen Salat mit säuerlichem Dressing, aber in den USA sind auch Beilagen wie Spaghetti, Reis, Kartoffelpüree, Polenta oder knuspriges Brot üblich.