



UNSER TIPP:

Dazu passt Pesto vom Allgäuer Weißlacke g.U. mit Petersilie. Ebenso harmoniert frischer Majoran sehr gut.

SCHWÄBISCHEN MAULTASCHE G.G.A.

Piccata von der Schwäbischen Maultasche



FÜR DIE PICCATA:

8 Maultaschen
8 Eier, Größe M
200 g Allgäuer Weißlacke g.U.
(oder Parmesan), gerieben
1 EL Mehl
250 g Semmelbrösel

FÜR DIE SOSSE:

1 Zucchini, in Streifen geschnitten
1 Paprika, in Streifen geschnitten
1 Karotte, in Streifen geschnitten
1 Stange Lauch, in Streifen geschnitten
1 rote Zwiebel, in feine Halbringe geschnitten
50 ml Regensburger Landwein g.g.A. (Müller Thurgau)
1 Dose Schältomaten, entkernt
1 TL Zucker
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 EL Balsamico bianco

ZUBEREITUNG PICCATA:

In einer Schüssel Eier mit Käse und Mehl mit der Gabel aufschlagen. Anschließend die Maultaschen durch die Masse ziehen und in den Semmelbröseln wenden, ohne dabei fest zu drücken. Die Maultaschen in Rapsöl von beiden Seiten langsam braten.

ZUBEREITUNG SOSSE:

Paprika, Karotte und Zwiebel in etwas Rapsöl anschwitzen. Zucchini und Lauch zugeben und kurz anbraten. Das Tomatenmark und den Zucker zugeben, ebenfalls kurz mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Dann den Alkohol verdampfen lassen und die Schältomaten zugeben. Für 5–10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Würzen und Balsamico bianco zugeben.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck