Nicht selten bestelle ich dieses Gericht, wenn ich zum ersten Mal in einem mir bis dahin unbekannten Italo-Restaurant speise; vorausgesetzt, Piccata milanese stehen auf der Speisekarte. Denn an den Piccata kann man schon ablesen, in welcher Qualitätshöhe man in diesem Laden fliegt. In einer Pizzeria, die mir ansonsten am Herzen liegt, hier aber nicht genannt werden soll, servierte man mir einen Riesenhaufen Spaghetti mit derselben Tomatensosse, die man auch auf den Teigfladen findet, sowie drei panierte Schweineschnitzel. Nun ist nicht das Schweinefleisch das Problem, sondern die plumpe Panade. Fehlte nur noch, dass es sich um TK-Industrie-Schnitzel gehandlet hätte… Denn: Piccata heißen dann Piccata, wenn das dünne Fleisch von einer schmackhaften Ei-Parmesan-Hülle umgeben ist. Und das ist nicht schwer.

Ob du Schwein oder Kalb nimmst, ist letztlich egal. Ich bevorzuge Schwein und nehme für zwei Personen ein Stück Schweinefilet von knapp 300 Gramm. Daraus schneide ich sechs bis acht Scheiben. Die müssen flachgeklopft werden. Der bekannte Tipp lautet, das Fleisch dabei zwischen zwei Stück Klarsichtfolie zu geben. Kann man machen, muss man aber nicht, wenn die Scheiben nach dem Waschen ordentlich getrocknet wurden und man das richtige Werkzeug nimmt. Natürlich kann man die Schnitzel auch mit einer Pfanne schlagen. Der Metzger hat dafür das Plattiereisen, das rechteckig ist und einen ergonomischen Handgriff besitzt. Damit klopft er von innen nach außen und streicht sogar die Ränder aus. Ich benutze einen klassischen Fleischhammer aus Metall, der eine glatte und eine genoppte Seite hat. Mit der genoppten Seite werden die Fasern teilweise zerstört, was das Fleisch mürbe macht, die glatte Seite dient dem reinen Plattmachen. Die Scheiben sollten nach dem Plattieren kaum dicker sein als eine Münze. Weil der Parmesan der Hülle recht salzig ist, salzt du das Fleisch sehr vorsichtig; ordentlich Mühlenpfeffer kann dagegen nicht schaden. Und mit ein wenig getrocknetem Thymian kommt noch mehr Geschmack an die Piccata. Vor dem „Panieren“ wälzt du die Schnitzelchen in Stärkemehl (z.B. Mondamin). Für die Hülle schlägst du zwei ganze Eier auf und verquirlst sie mit zwei bis drei Esslöffeln geriebenem Parmesan. In einer großen Pfanne schmilzt du ein Drittel Töpfchen Butterschmalz (also ca. 80 Gramm), lässt es aber nur so heiß werden, dass es leicht zischt, wenn du ein Tröpfchen Wasser hineinfallen lässt. Bei meiner Pfanne auf meinem Herd findet das statt, wenn das Butterschmalz ungefähr fünf Minuten auf Stufe 5 geschmurgelt hat.

Nun nimmst du ein Schnitzel und ziehst es durch die Ei-Parmesan-Masse, sodass es vollkommen bedeckt ist. Lass es dann vorsichtig ins Fett gleiten und schwenke die Pfanne

kurz so, dass flüssiges Butterschmalz von oben über das Schnitzel schwappt. Weil du dafür immer genug Platz brauchstm wirst du in einem Durchgang höchstens drei Schnitzel backen können. Die fertigen kannst du bei 50° Umluft im Ofen auf einer Platte warmhalten. Inzwischen kannst du aber auch schon die Spaghetti kochen lassen. Jedes Schnitzelchen wird nur einmal gewendet; sie brauchen auch höchstens vier Minuten. Wenn sie dünn genug geklopft wurden, kannst du dich ganz nach der Farbe der Hülle richten: wenn die goldgelb ist, ist das Ding fertig.

Für die Nudeln und die Piccata brauchst du außerdem eine Tomatensosse. Ich habe immer ein Glas meiner speziellen T-Sosse im Kühlschrank und muss davon also nur ein Töpfchen voll erwärmen. Ansonsten: Es reicht auch eine Dose Pizzatomaten, aber dann von einer guten Sorte, nicht das Zeuch für 49 Cent vom Discounter. Die müssen nur warmgemacht und mit Pfeffer, Salz, Zucker und einem Schuss Balsamico abgewürzt werden.

Sind alle Schnitzel fertig, gießt du das Fett aus der Pfanne. In die heiße, nur noch leicht gefettete Pfanne kommen die Spaghetti, wenn sie gar sind. Ein paar Mal ordentlich durchschwenken und dann drei, vier Esslöffel der T-Sosse dazugeben und erneut durchschwenken. Die restliche Sosse wird separat serviert. Traditionell wird Piccata Milanese so angerichtet, dass ein Häufchen Pasta in die Mitte des Tellers kommt und obenauf zwei oder drei Schnitzel. Um den Berg herum wird dann noch eine Spur Tomaten-Sugo gelegt.