



Fisch Piccata mit Schinken auf bunten Spaghetti

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert überarbeitet, mit italienischem Flair, nicht nur für eine abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- Für das Fisch Piccata.
- 600 g Fischfilet in Stücken von 50-60 g
- (Geht auch mit z.B. Rotbarsch, Seelachs, Schollenfilets)
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Rapsöl
- 1 El Butter
- 4 Eier
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 El Milch
- Etwas Chilipulver
- 3-4 dünne Scheiben Schinken, zugeschnitten
- Etwas Mehl zum wenden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die bunten Spaghetti:
- 250 g Spaghetti
- 100 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 150 g entkernte Zucchini in Steifen
- 2-3 Tomaten ohne Blüte, entkernt in Würfeln
- 1 El Butter
- 1 Handvoll Basilikumblätter in Streifen
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fisch Piccata:

Schritt2

Zunächst die Fischfilets unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt3

Wenig salzen, pfeffern und jeweils in eine dünne Scheibe Schinken wickeln; in Mehl wenden.

Schritt4

Die Eier mit 2 El Milch, etwas Chilipulver (Nach eigenem Geschmack) und dem Parmesan verrühren.

Schritt5

Die Filets durch die Panade ziehen, etwas abstreifen, damit sie nicht zu dick wird.

Schritt6

Eine ausreichend große Stielpfanne mit Öl und Butter aufsetzen und die Filets hinein geben.

Schritt7

Bei mittlerer Hitze ca. 3-4 min von jeder Seite goldbraun braten.

Schritt8

Danach auf Küchenkrepp ablaufen lassen, noch etwas Zitronensaft und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt9

Schritt10

Die bunten Spaghetti:

Schritt11

Zeitgleich die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen.

Schritt12

Während dessen die Champignonscheiben und Zucchini in Butter anschwitzen und die gerade abgessenen Spaghetti dazu geben, unter schwenken.

Schritt13

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und die Tomatenwürfel unter heben.

Schritt14

Kurz vor dem Servieren die Basilikumstreifen dazu geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Fisch Piccata auf den bunten Spaghetti anrichten und etwas Gekonntgekocht: Chermoula, oder Tomaten - Basilikum - Salsa darüber/dazu reichen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fisch-piccata-mit-schinken-auf-bunten-spaghetti/>