

MARLEY SPOON



Piccata van portobello

op tagliatelle met rucolasalade



ca. 30min



2 personen

Piccata is een Italiaans gerecht van dun, in bloem gebakken vlees in een saus van citroensap, peterselie en vaak kappertjes. Vandaag blijven we trouw aan de saus, maar vervangen we het vlees door gepaneerde portobello's. Je serveert dit klassieke gerecht uit het land van de citroenen met tagliatelle en rucolasalade. En dan kan nu de culinaire reis naar de laars beginnen: buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 25g biologisch paneermeel ²
- 4 portobello's
- 1 onbehandelde citroen
- 200g biologische tagliatelle ²
- 1 sjalotje
- 1 prei
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g rucola
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 2½el boter ³
- ½el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 31.7g, koolhydraten 100.3g, eiwit 24.3g



1. Pilze vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Auf einem tiefen Teller ½EL Mehl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem zweiten Teller 1 Ei verquirlen. Die **Semmelbrösel** auf einen dritten Teller geben. Die **Pilze** im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen, dann die **Pilze** im Ei wenden und anschließend mit den **Bröseln** panieren.



2. Pilze backen

Die **Pilze** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **½ der Zitrone** in dünne Scheiben schneiden, dann die **½ der Zitronenscheiben** unter die **Pilze** schieben. Die **Pilze** mit 1EL Olivenöl beträufeln und 12-15Min. im oberen Drittel des Ofens backen, bis die **Semmelbrösel** goldbraun und die **Pilze** weich sind.



3. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen und längs in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce zubereiten

1½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Schalotten**, den **Lauch** und die **restlichen Zitronenscheiben** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. duftend anbraten. Die **½ des Brühgewürzes** und 90ml Wasser unterrühren und 3-5Min. köcheln lassen, bis die **Brühe** um die Hälfte reduziert ist.



5. Salat zubereiten

Inzwischen ½EL Olivenöl und ½EL Balsamicoessig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



6. Pilze hinzugeben

Die Hitze reduzieren, dann 1EL Butter und die **Kapern** einrühren. Mit Salz, Pfeffer oder **Zitronensaft** abschmecken. Die **Pilze** vorsichtig auf die **Sauce** geben und leicht andrücken, sodass die **Pilze** etwas **Sauce** aufsaugen. Die **Pilze** auf der **Pasta** anrichten, mit der **Sauce** übergießen und mit der **Petersilie** garnieren. Mit dem **Rucolasalat** als Beilage servieren.