

Schweine-Kotelett mit Döppekooche, Apfel-Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Iberico Koteletts à 250 g Pflanzenöl Salz
Schwarzer Pfeffer

Für den Reibekuchen:

5 Kartoffeln, festkochend 2 Schalotten 150 g Panchetta
50 g Junger Gouda 2 Eier 1 Muskatnuss
Pflanzenöl Salz schwarzer Pfeffer

Für das Apfel-Sauerkraut:

150 g Sauerkraut 1 Apfel 250 ml weißer Süßwein
Salz Pfeffer

Für die Schalottenmarmelade:

2 Schalotten 150 g Zucker 500 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein Pflanzenöl Salz
schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in nicht zu feine Streifen raspeln. Den Speck würfeln. Die Schalotten abziehen und klein schneiden.

Etwa die Hälfte der Schalotten mit dem Speck in einem Bräter mit Öl anbraten. Die Kartoffelmasse etwas ausdrücken, das aufgefangene Wasser wegschütten, aber die abgesetzte Kartoffelstärke in der Schüssel zurück lassen. Jetzt die Eier und das Speck-Zwiebelgemisch dazugeben, alles miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb ordentlich würzen. Anschließend die Masse in den Bräter füllen, indem bereits die Zwiebeln und der Speck ausgelassen wurden. Den Gouda fein reiben, über die Masse geben und im Backofen fertig garen.

Das Kotelett waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, anschließend salzen, pfeffern und dann im Backofen etwa zehn Minuten weiter garen.

Für das Apfel-Sauerkraut den Apfel halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Sauerkraut in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Süßwein ablöschen.

Die übrigen Schalotten mit etwas Öl in einem Topf glasig anschwitzen, mit dem Rot- und Portwein ablöschen und mit Zucker einkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kotelett mit dem Apfel-Sauerkraut, dem rheinischen Döppekooche und der Schalottenmarmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 25. März 2009