

# Schweine-Kotelett mit Basilikum-Soße und Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

2 Schweinskoteletts, a 180 g	240 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte, klein
0,5 Bund Basilikum	200 ml Sahne	50 g Butter
3 EL Crème-fraîche	90 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
1 EL Weinbrand	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Basilikumblätter abzupfen und einige davon zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Blätter grob zerpfeifen und mit dem Gemüsefond im Mixer pürieren. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen, die Koteletts darin vier Minuten pro Seite anbraten und im Backofen warm stellen. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl aus der Pfanne gießen, zehn Gramm Butter darin erhitzen, die Schalottenwürfel glasig dünsten und anschließend mit dem Weinbrand ablöschen. Das Basilikumpüree über der Pfanne durch ein Sieb passieren und das Ganze drei Minuten kochen lassen. Die Crème-fraîche unterrühren und kurz erwärmen und anschließend salzen und pfeffern. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die restliche Butter und die Sahne unterheben. Die Muskatnuss reiben und dann das Kartoffel-Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kotelett zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Basilikumsoße beträufeln und abschließend mit den Basilikumblättern garnieren.

Gabriele Bosse am 12. Oktober 2009