

Schweine-Kotelett mit Salbei

Für 2 Personen

2 Schweinsnackens, mit Knochen	500 g Kartoffeln, mehlig	2 Scheiben Schinken, roh
300 g Räucherspeck, am Stück	200 g Champignons, braun	1 Zwiebel
2 Aprikosen, getrocknet	0,5 Bund Salbei	4 Zehen Knoblauch
40 g Mehl	250 ml Sahne	40 g Butter
7 EL Olivenöl	250 ml Rotwein, trocken	40 g Mostrich, süß
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Den Speck in Streifen schneiden. Drei Zehen Knoblauch abziehen. Von einem Salbeizweig die Blätter abzupfen. Nun die Salbeiblätter, den Speck, die Knoblauchzehen und die Kartoffeln auf ein Blech geben. Das Ganze mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im Backofen garen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und jeweils beidseitig schräg eine Tasche in das Fleisch schneiden. Acht Blätter Salbei abzupfen und auf beiden Seiten dünn mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Eine Seite der Blätter zusätzlich mit dem Mehl bestäuben und die Blätter mit der Mehlseite auf die Koteletts legen. Die Koteletts in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Vier Salbeiblätter abzupfen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Ganze mit dem Schinken, der Hälfte der Butter, den Aprikosen und einer Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren. Ein Viertel der Paste jeweils in die Fleischtaschen füllen. Die Koteletts im restlichen Olivenöl rundum anbraten. Anschließend auf die Kartoffeln legen und das Ganze zusammen 15 Minuten im Ofen garen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides in der restlichen Butter anschwitzen und den Mostrich dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit der Sahne abschmecken. Anschließend zu einer sämigen Soße pürieren. Die Koteletts mit den Speckkartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und mit je einem Salbeiblatt dekorieren.

Wolfgang Gruner am 26. Oktober 2009