

Schwein-Koteletts 'Elsässer Art' mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Schweinekoteletts a 200 g	500 g mehligk. Kartoffeln	2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 süße Äpfel	5 TL Butter
1 TL Zucker	10 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Majoran	Salz	schwarzer Pfeffer
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Eine Knoblauchzehe abziehen und pressen. Einen Teelöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch bei schwacher Hitze fünf Minuten dünsten. Die Kartoffeln abgießen, einen Teelöffel Butter dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer zudrücken. Den Schnittlauch kleinhacken und mit der Knoblauchbutter unter das Püree rühren, anschließend mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, einen Esslöffel Butter und 5 Milliliter Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun braten. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe aus der Pfanne nehmen, die Apfelscheiben mit dem restlichen Sonnenblumenöl und einem Teelöffel Butter goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend die Zwiebelringe wieder dazugeben und das Ganze auf schwacher Hitze warmhalten. Die Schweinekoteletts waschen, trocken tupfen, weich plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Majoranzweig dazugeben und das Fleisch bei geringer Hitze von jeder Seite zwei Minuten darin braten. Die Apfel-Zwiebelmischung hinzugeben und kurz aufwärmen. Anschließend acht Minuten im Backofen fertig garen. Die Schweinskoteletts „Elsässer Art“ mit dem Schnittlauch-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Apfel-Zwiebel-Ringen garnieren.

Helga Lion am 04. Juli 2011