

# Schweine-Koteletts mit Apfel-Stampf-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Schweinekoteletts a 150 g	500 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Pancetta
1 säuerlicher mürber Apfel, groß	1 Zweig Rosmarin	1 Zehe Knoblauch
100 ml trockener Weißwein	1 EL grober Dijonsenf	Olivenöl
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Den Apfel schälen, entkernen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Koteletts waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Koteletts auf jeder Seite drei Minuten anbraten. Anschließend das Öl abgießen, dünn mit dem Dijonsenf bestreichen, mit etwas Olivenöl beträufeln, den Knoblauch andrücken und gemeinsam mit dem Rosmarin um die Koteletts verteilen und 15 Minuten im Backofen garziehen lassen. In einer anderen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Pancettascheiben in etwa drei Millimeter dicke Streifen schneiden und einige Minuten in der Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen, die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und darin goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Abschließend das Ganze mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken, die Pancettascheiben wieder hinzugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Koteletts aus dem Backofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten.

Christine Schubert am 15. August 2011