

Schweine-Kotelett mit Rahm-Wirsing und Rösti

Für zwei Personen

2 Koteletts mit Speckrand	3 vorw. festk. Kartoffeln, groß	300 g Wirsing
2 Frühlingszwiebel	1 Karotte	1 Msp. Natron
200 ml süße Sahne	40 g Butter	50 g Butterschmalz
3 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die beiden Koteletts waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten etwa eine Minute kräftig anbraten. Anschließend auch auf der Fettkante braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts anschließend etwa zehn Minuten in dem vorgeheizten Backofen garen lassen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und gründlich waschen. Eine der Kartoffeln reiben und die übrigen beiden in kleine Stiftchen hobeln. Die Karotte schälen und ebenfalls in kleine Stiftchen hobeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen, klein hacken und zu den Kartoffeln und der Karotte geben. Die Menge mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen, ohne die Kartoffeln zu zerdrücken. Die Masse in drei Portionen teilen. Einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelmischung in die Pfanne geben und leicht in die gewünschte Form drücken, sodass die Mischung nicht zu fest wird. Den Rösti knusprig und braun braten. Anschließend den Rösti vorsichtig wenden und auch auf der anderen Seite braun braten. Den Rösti dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Vorgang auch für die beiden anderen Rösti wiederholen. Den Wirsing putzen, grob schneiden und mit dem Natron blanchieren. Anschließend in einer Pfanne anschwitzen und mit der süßen Sahne ablöschen. Das Schweinekotelett mit dem Rahmwirsing und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Wissel am 03. April 2012