

Schweine-Kotelett mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------|
| 2 Schweinekotelett | 350 g vorw. festk. Kartoffeln | 2 Eier |
| 150 g Semmelbrösel | 1 Gurke | 1 Zwiebel |
| 1/2 Bund Schnittlauch | 1 TL Senf | 125 ml Gemüsefond |
| 3 EL Essig | 3 EL Pflanzenöl | 1 Prise Zucker |
| Pflanzenöl | Salz, Pfeffer | |

Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Anschließend würzen, die Eier verquirlen und die Koteletts zunächst in dem Ei und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinekoteletts darin anbraten. Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Anschließend die Kartoffeln heiß pellen und in Scheiben schneiden. Die Gurke halbieren und eine Hälfte schälen und in Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln mit der Gurke und den Zwiebeln vermengen. Den Essig, drei Esslöffel Pflanzenöl, den Senf und den Gemüsefond vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Schweinekoteletts mit dem Kartoffel-Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Peter Höcht am 08. Oktober 2012