

Malzbier-Koteletts mit Kartoffel-Püree, Orangen-Möhren

Für zwei Personen

3 Stielkoteletts, Schwein	50 g Frühstücksspeck	300 g mehligk. Kartoffeln
2 Möhren	10 Fingermöhrrchen	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Mehl	3 TL Zucker
250 g Butter	Crema di Balsamico	500 ml Malzbier
125 ml Orangensaft	500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren schälen und die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Möhren würfeln. Die Stielkoteletts waschen, trocken tupfen mit Pfeffer und Salz würzen und bemehlen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Stielkoteletts von beiden Seiten stark anbraten. Die Möhren, Zwiebeln und den Knoblauch im Bratensatz anschmoren und mit etwas von dem Malzbier sowie dem Gemüsefond aufgießen. Eine Auflaufform mit dem Gemüse inklusive Malzbierfond befüllen. Die Koteletts auf das geschmorte Gemüse legen und die Auflaufform für 25 Minuten in den Backofen geben und alle zehn Minuten mit etwas Malzbier begießen. Den Frühstücksspeck in den letzten zehn Minuten auf die Koteletts legen. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Die Milch und die Butter zusammen mit den gekochten Kartoffeln stampfen und mit Salz und etwas Muskat würzen. Die Fingermöhrrchen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit der übrigen Butter und dem Zucker karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüsefond und das restliche Malzbier in einem Topf erhitzen. Den Fond von den Stielkoteletts abseihen, dazugeben, pürieren und mit der Crema di Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf noch mit etwas Mehl andicken. Die Malzbier-Koteletts mit dem Kartoffelpüree und den Orangen-Möhren auf Tellern anrichten

Barbara Wolf am 29. April 2014