

Schweine-Kotelett nach Hausmacherart mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Schweinekoteletts, à 200 g	2 EL Butter	1 Zwiebel
25 g Schinkenspeck	50 ml trockener Weißwein	50 ml Schlagsahne
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Salbei	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Pommes:

500 g festk. Kartoffeln	2 EL Meersalz	edelsüßes Paprikapulver
Frittierfett		

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Frittierfett auf 150 Grad vorheizen. Für die Koteletts eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Schweinekoteletts zum Warmhalten in den Ofen legen. Für die Sauce den Speck waschen, trockentupfen und würfen. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Anschließend die Speckwürfel mit der Zwiebel in der Pfanne und dem Fleischsud fünf Minuten andünsten. Den Weißwein und den Salbei zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce legen und sieben Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Streifen schneiden und in der Fritteuse 15 Minuten vorgaren. Die Kartoffelspalten herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend bei 180 Grad weitere fünf Minuten goldbraun frittieren. Die Pommes auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Meersalz und Paprikapulver würzen. Die Schweinekoteletts nach Hausmanns Art mit den selbstgemachten Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pöllath am 16. Oktober 2014