

Schweine-Kotelett, Weißbier-Kraut, Kartoffel-Schmarrn

Für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Schweinekotelett, à 220 g	1 Zehen Knoblauch	1 EL Butter
1 Knolle Ingwer, à 2 cm	1 Zweig Rosmarin	2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für das Weißbierkraut:

1 Räucherspeckschwarte, à 50 g	500 g Weißkraut	1 Zwiebel
1 EL Butter, kalt	125 ml Geflügelfond	60 ml Weißbier, mild
2 EL Apfelmus	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner	1 EL Puderzucker	Zucker, Cayennepfeffer

Salz

Für den Kartoffelschmarrn:

250 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	3 EL Butter
1 Prise Kümmel	1 Prise Majoran	2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Für das Weißbierkraut die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mit dem Weißbier ablöschen und einkochen lassen. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, dazugeben und etwas andünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Speckschwarte hineinlegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten schmoren. Die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen füllen und nach der Hälfte der Zeit dazugeben. Anschließend den Speck und die Gewürze herausnehmen. Das Apfelmus und die Butter unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Für den Kartoffelschmarrn die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, bis sie eine bräunliche Färbung entwickelt. Anschließend den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und hell anbräunen. Die braune Butter untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Die restliche Butter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schweinekoteletts eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa acht Minuten saftig garen. Anschließend im Ofen warmhalten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer weiteren Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Den Knoblauch, die Ingwerscheiben und den Rosmarin in die Butter legen und die Koteletts anschließend darin wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinekotelett mit dem Weißbierkraut und dem Kartoffelschmarrn auf Tellern anrichten und servieren.

Clemens Martin am 20. Januar 2015