

# Schwein-Kotelett, Balsamico-Möhren, Erbsen-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinekoteletts:**

2 Schweinekoteletts mit Knochen á 200 g	$\frac{1}{2}$ altbackenes Baguette	1 Zehe Knoblauch
30 g Mehl	2 Eier	1 Bund Petersilie
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Stange Schnittlauch
20 ml Walnussöl	Salz	Pfeffer

**Für die Balsamico-Möhren:**

300 g Möhren	1 Schalotte	5 g Butter
100 ml Gemüsefond	2 cl Balsamico-Essig	1 TL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	

**Für das Erbsen-Minz-Püree:**

200 g Erbsen	1 Zehe Knoblauch	4 Stiele Minze
50 ml Sahne	50 g Butter	Kresse
Salz	Pfeffer	

Für die Schweinekoteletts das Fleisch abspülen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Baguette mit einer Reibe zu Bröseln raspeln. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und kleinhacken. Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Anschließend Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin mit Knoblauch und Bröseln vermengen und damit die Panierung herstellen.

Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Koteletts zuerst in Mehl, danach in verrührtem Ei und zum Schluss in der Kräuterpanierung wenden und leicht andrücken. In einer heißen Pfanne mit Walnussöl von allen Seiten goldgelb braten.

Für die Balsamico-Möhren die Möhren schälen und in dünne Scheibchen schneiden. In einer Pfanne in Butter anschwitzen und sofort mit Salz, Zucker und einer Prise Muskat würzen. Etwas Gemüsefond hinzugeben und weichdünsten lassen. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Schalottenwürfel und den Balsamico hinzugeben und süß-säuerlich abschmecken.

Für das Erbsen-Minz-Püree Salz in kochendes Wasser geben und die Erbsen darin blanchieren. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Währenddessen die Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Danach die Butter und die gehackte Minze zu den Erbsen geben. Die Sahne aufgießen und die Masse mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinekotelett in der Kräuter-Panierung mit den Balsamico-Möhren und dem Erbsen-Minz-Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu mit der Kresse garnieren und servieren.

Nico Schröder am 11. Juli 2016