

Paniertes Schweine-Kotelett, Kartoffel-Stampf, Salat

Für zwei Personen

Für das Schweinekotelett:

2 Schweinekoteletts	2 Zitronen	1 Ei
1 TL scharfer Senf	50 g Mehl	75 g Semmelbrösel
Chilipulver	Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Für den Stampf:

4 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	6 EL Butter
250 ml Milch	Muskatnuss	Butter
Salz		

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
1 EL roter Weinessig	1 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Schweinekotelett:

Die Schweinekoteletts waschen, trockentupfen, am Knochen putzen und den Fettrand entfernen. Koteletts leicht plattieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Ei mit Senf, Zitronenschale, Salz und einer Prise Chili verquirlen.

Koteletts zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Masse ziehen und mit Semmelbröseln panieren.

Zitrone waschen, trockentupfen und zwei Spalten abschneiden. Öl in einer Pfanne und erhitzen. Koteletts auf beiden Seiten 5 Minuten braun und krossbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenspalten servieren.

Das Fett, in dem das Kotelett brät, darf auf keinen Fall zu heiß sein, sondern soll nur leicht am Rand des Fleisches abperlen, damit eine schöne Panierung entstehen kann.

Für den Stampf:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen und im Salzwasser weichkochen. Wenn sie gar sind, mit einem Stampfer stampfen. Aus der Butter braune Butter machen.

Muskatnuss reiben. Braune Butter, Salz und Muskat zum Stampf geben.

Die heiße Milch mit einem Kochlöffel nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren und dann mit brauner Butter abschmecken.

Zwiebel abziehen, die Hälfte in Ringe schneiden, diese in Butter rösten und auf den fertigen Kartoffelstampf geben.

Für den Gurkensalat:

Knoblauch abziehen und feindrücken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurke schälen, von Enden befreien und in eine Schüssel reiben. Gurkenwasser abgießen und dann Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Dill, Essig, Öl, Sahne und Knoblauch unterrühren und abschmecken.

Kühl stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 22. März 2021