

# Schweine-Kotelett, Rotwein-Reduktion, Gemüse-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Kotelett:**

2 Schweinekoteletts à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	3 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

**Für die Rotweinreduktion:**

100 g Knollensellerie	1 Möhre	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g kalte Butter	250 ml Rinderfond
150 ml trockener Rotwein	1 EL Aceto Balsamico	1 TL Zucker
2 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer

**Für den Gemüsestampf:**

6 mehlig. Kartoffeln	2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Schuss Milch	2 EL Butter	1 EL Fenchelsamen
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Knoblauch-Scheiben:** 2 Knoblauchzehen Öl, Salz

**Für das Kotelett:** Den Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Koteletts goldbraun von einer Seite anbraten. Butter, angeprühte Knoblauchzehen und Rosmarin hinzugeben. Das Fleisch darin schwenken und wenden. Weiter braten und das Kotelett dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

**Für die Rotweinreduktion:** Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Möhre und Sellerie hinzugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Zucker über das Gemüse streuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwa 3-4 Minuten einkochen lassen.

Mit Fond auffüllen und Hitze reduzieren.

Das Ganze so lange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist und die Flüssigkeit reduziert ist. Durch ein Sieb gießen. Anschließend Balsamico und kalte Butter einrühren, damit sich die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Gemüsestampf:** Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln. Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Möhren- und Kartoffelstücke darin etwa 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Butter in einer Pfanne schmelzen und Fenchelsamen darin kurz rösten, bis sie duften. Lauch hinzugeben und leicht anbraten bis er weich ist.

Sobald das Gemüse im Topf weich ist, Wasser abgießen und das Gemüse zurück in den Topf geben. Butter-Fenchel-Lauch-Mischung hinzugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Nach Bedarf etwas Milch hinzugeben, um den Stampf cremiger zu machen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Knoblauch-Scheiben:** Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. In heißem Öl frittieren und anschließend salzen.

Markus Fröse am 18. März 2024