

Schweine-Kotelett, Birne, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch und Sauce:

2 Schweinekoteletts, je 200-250 g	1 Birne	65 ml Sahne
Butterschmalz	65 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

100 g vorgeg. Maronen	100 g mehlig. Kartoffeln	1 EL Butter
250 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Chip:

1 Blatt Filoteig	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
20 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL heller Sesam
$\frac{1}{2}$ EL schwarzer Sesam	Salz	

Für das Fleisch und Sauce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koteletts von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und je eine Hälfte auf ein Kotelett legen. Sahne und Wein zugießen.

Deckel auflegen und alles 20 Minuten schmoren lassen. Koteletts auf eine Platte legen. Bratensud mit Stärke abbinden und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Nach 10 Minuten Garzeit Maronen hinzufügen und ebenfalls weichkochen. Wasser abgießen und ausdampfen lassen.

Butter und Milch in einem Topf erwärmen. Maronen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in die warme Butter-Milch-Mischung geben. Mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Chip:

Butter schmelzen. Filoteigblatt auslegen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Salz bestreuen. Rosmarinnadeln abzupfen und sehr fein hacken. Käse reiben und mit Rosmarin und Zitronenabrieb mischen, dann dünn auf das Filoblatt streuen. Die andere Hälfte mit der gebutterten Seite nach unten darauflegen, fest andrücken und mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln. Mit Sesamsamen bestreuen. Teigplatte mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 5-8 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen .

Lydia Janko am 04. Dezember 2024