

Duroc-Koteletts, Orangen-Peperonata und Ofenkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Duroc Doppelkoteletts	2 frische Knoblauchknollen	10 g Pinienkerne
20 g Parmesan	2 getrock. Tomatenfilets	2 Zweige Rosmarin
50 g Panko	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Peperonata:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Orangen
2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian	4 Blätter Bärlauch
1 EL Zucker	4 Sternanis	

Für das Bärlauch-Öl:

20 g Parmesan	1 Bund Bärlauch	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Ofenkartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	4 dünne Scheiben Lardo	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Koteletts:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Knoblauch halbieren. Koteletts waschen, trockentupfen, mit Knoblauch einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Olivenöl goldbraun anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig in die Pfanne geben. Koteletts im vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen. Panko rösten. Parmesan reiben.

Tomaten hacken. Aus Panko, Pinienkernen, Parmesan und Tomaten eine Paste herstellen. Paste auf den Koteletts verteilen und diese anschließend mit der Grillfunktion goldgelb überbacken.

Für das Peperonata:

Beide Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und die Hälften mit einem Sparschäler schälen. In feine Streifen schneiden.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und 100 ml Saft auffangen. Zucker mit Sternanis und Thymian karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Paprikastreifen hineingeben. Alles sirupartig reduzieren und mit Olivenöl emulgieren. Kurz vor dem Servieren mit Orangenabrieb abschmecken. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Paprika geben.

Für das Bärlauch-Öl:

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Aus Bärlauch, Olivenöl und Parmesan ein Kräuteröl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofenkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und ungeschält mehrfach tief ein-, jedoch nicht durchschneiden. In jeden einzelnen Schnitt nun ein Stück Lardo geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. April 2020