

Schweine-Kotelett mit Anna-Kartoffeln, Schmorzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

6 vorw. festk. Kartoffeln 100 g Butter Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 weiße Zwiebeln 2 Prisen Kümmel 2 EL Rapsöl

Salz Pfeffer

Für den Salat:

1 Bund Blattpetersilie 1 TL Kapern 1 Zitrone

2 EL Rapsöl

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Kartoffeln damit bepinseln, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen und in einer feuerfesten Form etwa 2-3 cm dick schichten. Im Ofen etwa 20 Minuten garen. Dabei darauf achten, dass es nicht zu dunkel wird, ansonsten mit Alufolie abdecken.

Für das Fleisch:

2 Schweinekoteletts mit Knochen (à 200 g) 2 Eier 3 EL Butterschmalz 100 g Paniermehl 2 EL Mehl Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl bereitstellen.

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl, dann in Ei und am Ende in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite etwa 6-7 Minuten krossbraten und ruhen lassen. Je nach Dicke des Fleisches evtl. im Ofen nachgaren. Wichtig ist, dass es noch saftig, nicht zu roh am Knochen und gut kross ist.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in Viertel schneiden und die Viertel auseinander fächern. In einem Topf mit Deckel in Rapsöl 10-15 Minuten anschwitzen und bei mittlerer Hitze mit dem Kümmel und Deckel schmoren. Dabei darauf achten, dass sie eine schöne braune Farbe bekommen und nicht zu viel Flüssigkeit verlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Zitrone filetieren und die einzelnen Filets vorsichtig mit Rapsöl, Kapern und Petersilienblättern mischen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 17. Februar 2022