

Iberico-Schweine-Kotelett gefüllt, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, a 160 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Tomate
10 g getrock. Öl-Tomaten	1 TL schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella	2 große Salbeiblätter	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

150 g kleine Drillinge	1 Zitrone, Saft	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Meersalz	

Für den Salat:

2 kl. Romana-Salatherzen	1 Schalotte	50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	1 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann mit den Röstkartoffeln servieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Meersalz bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Nelson Müller am 26. Juli 2024