

Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Schweinekoteletts:

4 Schweinekoteletts, a ca. 300 g	1 – 2 EL Dijonsenf, grob	2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Thymian
Pfeffer	Meersalz	

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140 Grad vorheizen.

Schweinekoteletts:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Die Koteletts leicht salzen und auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. In die ofenfeste Form legen, mit etwas Pfeffer würzen. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts 15 bis 20 Minuten im Backofen gar ziehen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011