

Iberico-Schweine-Kotelett mit Röstzwiebel-Kruste

Für vier Portionen

| | | |
|--------------------|-------------------------|------------------------------|
| 600 g Kartoffeln | 30 g Butter | 1 Knoblauchzehe |
| Muskatnuss | 250 g Sahne | 4 Iberico-Schweine-Koteletts |
| Salz, Pfeffer | 2 EL Olivenöl | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Thymian | 30 g Butter |
| 1 Gemüsezwiebel | 50 g Butter | 100 g Toastbrot |
| 250 g grüne Bohnen | 250 g gelbe Wachsbohnen | 2 Schalotten |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Olivenöl | 100 g Saubohnenkerne |
| 250 ml Kalbsfond | 50 g kalte Butterwürfel | 4 Strauchtomaten |

Eine Porzellanschale mit Butter ausreiben. Kartoffeln waschen, schälen und hauchdünn aufschneiden. Mit der flachen Hand auffächern und in die Auflaufform legen. Sahne mit Salz und Muskatnuss würzen und über den Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten anbraten, Knoblauch und Kräuter mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Kruste die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In 50 Gramm Butter bei mittlerer Hitze langsam goldbraun anbraten. Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine fein zermahlen. Die gerösteten Zwiebeln unter das Toastbrot mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen. Grüne und gelbe Bohnen putzen, waschen und schräg in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser fünf Minuten kochen. Bohnen in Eiswasser abschrecken und abgießen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Bohnen und Bohnenkernen zugeben und anschwitzen. Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Kalte Butterwürfel unterrühren.

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und schälen. Tomatenfilets mit zu den Bohnen geben. Die Röstzwiebelkruste auf den Koteletts verteilen und unter dem Backofengrill (230 Grad) fünf Minuten goldbraun überbacken.

Fleisch schräg aufschneiden und auf dem Bohnencassoulet anrichten. Das Kartoffelgratin dazu servieren.

Johann Lafer am 12. September 2015