

Schweine-Koteletts mit Pastinaken und Kräuter-Butter

Für 4 Personen:

4 Schweinekoteletts	4 mittelgroße Pastinaken	8 rosa Champignons
2 rote Zwiebeln	3 Zehen Knoblauch	0.5 Schote Chili
1 TL Honig	1 Zweig Rosmarin	Thymian
1 Zitrone	150 g Butter	2 Prisen Paprikapulver
1 TL grobkörniger Senf	0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund Petersilie
Schwarzkümmel-Öl	1 Prise Schwarzkümmel	Meersalz, Pfeffer

Kräuterbutter:

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit man sie besser verarbeiten kann. Mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ein Drittel des Knoblauchs fein hacken und mit Senf, Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Etwas Rosmarin und Thymian hacken und ebenfalls zur Butter geben. Mit ein paar Tropfen Schwarzkümmel-Öl und etwas Schwarzkümmel bekommt die Kräuterbutter eine besonders würzige Note. Alternativ kann man auch Olivenöl verwenden.

Alle Zutaten ordentlich verkneten und die Butter kalt stellen.

Tipp:

Die fertige Kräuterbutter in Pergamentpapier einrollen und portionsweise einfrieren. Die Haltbarkeit beträgt 6-8 Monate.

Zitrone auspressen. Das Gemüse schälen und putzen. Pastinaken in grobe Scheiben, Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Bei den Champignons lediglich den Strunk entfernen. Restliche Knoblauchzehen schälen. Chilischote grob schneiden. Wer es nicht zu scharf mag, entfernt die Kerne.

Pastinaken, Zwiebeln und Champignons scharf anbraten und salzen.

Danach Knoblauch und Chilischoten hinzufügen. Zum Schluss mit Honig, feingehacktem Rosmarin und 1 Spritzer Zitrone würzen.

Schweinekoteletts mit Salz würzen und von beiden Seiten 4-5 Minuten scharf in einer Pfanne oder auf einem Grill anbraten, bis sie goldbraun sind.

Die Temperatur reduzieren und die Koteletts weitere 2-3 Minuten nachgaren lassen.

Anrichten:

Die Schweinekoteletts in der Mitte der Teller platzieren und mit Pfeffer sowie Schwarzkümmel würzen. Das Gemüse kreisförmig um die Koteletts anrichten und die Kräuterbutter in Nockenform auf das Fleisch geben.

Tarik Rose am 31. Oktober 2021