

# Jägerkotelett mit Bete-Birnen-Salat

**Für 4 Personen**

**Kotelett:**

2 Koteletts	4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Blätter Salbei	2 Zehen Knoblauch	1 EL Butterschmalz
3 EL Olivenöl	8 Kirschtomaten	Salz, Pfeffer

**Pilze:**

600 g Pilze	Butterschmalz	2 EL Olivenöl
2 Schalotten	Salz, Pfeffer	1 EL Petersilie
0.5 Zitrone		

**Bete-Birnensalat:**

1 Rote Bete	1 Ringelbete	1 Birne
3 EL Olivenöl	0.5 Zitrone	1 EL Apfel-Balsamessig
Salz, Zucker		

Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts hineingeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Hitze um die Hälfte reduzieren, dann die Kräuter und die angebrückten Knoblauchzehen hinzufügen und das Fleisch beidseitig pfeffern. Die Koteletts etwa 8-10 Minuten braten, bis sie eine Innentemperatur von 70 Grad haben. Sie sollten im Kern noch schön saftig sein.

**Pilze:**

Die Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Champignons, Shiitake) säubern und in Scheiben schneiden. Olivenöl und Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten, dabei salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und kurz vor Garende zu den Pilzen geben. Die Pilzpfanne mit etwas geriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Petersilie abschmecken.

**Bete-Birnensalat:**

Die Beteknollen schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Birne halbieren, entkernen und mit Schale ebenfalls fein hobeln. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren. Wer mag, gibt noch etwas milden Birnen- oder Apfel-Balsamessig dazu. Alles - am besten mit den Händen - gründlich vermengen und dabei etwas andrücken.

**Anrichten:**

Die Koteletts mit den Pilzen und der Bete auf eine große Platte geben und auf den Tisch stellen. Das Fleisch vom Kotelett auslösen und in Scheiben schneiden.

Rainer Sass am 08. November 2019