

Schweinekotelett Jäger Art mit Röstkartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2020/02/26/schweinekotelett-jaeger-art-mit-rostkartoffeln/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Röstkartoffeln:

- 400 g festkochende Kartoffeln, z.B. Linda
- 1 Stiel Petersilie
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 – 2 EL Öl
- 50 g Butter
- 1 EL ganzer Kümmel
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für das Schweinekotelett:

- 4 Schweinekoteletts à 200 g
- 2 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 50g Butter
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Fleur de Sel
- Salz
- Pfeffer

Für die Steinpilze:

- 200 g Steinpilze
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml brauner Kalbsfond
- 200 g Sahne
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen, in Salzwasser mit Petersilie und Kümmel weich garen, abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Koteletts waschen, trocken tupfen, mit Salz würzen und im Mehl wenden.

Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 8 Minuten garen. Das Fleisch wenden und weitere 8 Minuten fertig garen, aus dem Ofen nehmen und warm halten.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Butter im Bratsatz der Koteletts erhitzen und die Pilze darin anbraten. Den ungeschälten Knoblauch andrücken und mit dem Rosmarinzweig dazugeben. Die Pilze mit Salz würzen und mit dem Fond ablöschen. Die Sahne angießen und die Petersilie dazugeben. Die Pilze warm halten.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin anbraten und gelegentlich wenden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Frühlingszwiebel dazugeben und durchschwenken. Butter hinzufügen und die Kartoffeln goldbraun fertig rösten.

Thymian und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe ungeschält andrücken. Butter in einer Pfanne mit Knoblauch und Kräutern erhitzen. Die Koteletts hineinlegen und immer wieder mit der Butter beschöpfen.

Die Röstkartoffeln auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Koteletts auf lauwarmen Tellern anrichten und mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Steinpilze mit Sauce darübergerben und die Röstkartoffeln dazu reichen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 3.3.2013