

Kotelette vom Spanferkel unter der Kartoffelhaube

Majoran-Schlotten-Jus

WM 2014 / Europa Deutschland

Zutaten für 10 Personen:

- 2,0 kg Kotelett vom Spanferkel (beim Metzger vorbestellen.)
- 5 0 g Würzmischung (Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran.)
- 5 0 g Butterschmalz
- 0,5 l Wasser
- 0,15 kg Kartoffelpüree mit Milch
- 3 Stück Eigelb
- 10 g Thymian, frisch gehackt.
- 50 g Butter
- 0,1 Kg Schlotten, in Würfel
Senf, süß nach Bedarf
- 5 g Majoran in Blättchen
- 1,0 l Schweinebratensauce, fertig gekocht
- 0,5 kg Kirschtomaten, rot, halbiert
- 0,5 kg Kirschtomaten, gelb, halbiert

Zubereitung:

1. Die Kotelette vom Spanferkel mit der eigens hergestellten Würzmischung würzen und in dem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, dann auf Gastronormbleche setzen.
2. Das Wasser aufkochen, Kartoffelpüree mit dem Schneebesen einrühren, etwas abkühlen dann mit dem Vollei und dem Thymian abrunden.
Die Kartoffelmasse mit einem Spritzbeutel auf die Koteletts vom Spanferkel dressieren, im Backofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten fertig garen.

3. Die Butter erhitzen, Schlotten darin glasig anbraten, Majoran und den Süßen Senf dazu und mit der fertigen Schweinebratenjus auffüllen, einmal aufkochen lassen.
4. Die Kirschtomaten mischen im Backofen kurz erwärmen.
5. Die Koteletts vom Spanferkel mit der Kartoffelhaube mittig im Teller auf der Mayoranschlottenjus anrichten umlegt mit den Kirschtomaten.

Tipp: Man kann auch den ganzen Rücken des Spanferkel nehmen.



Weitere Serviertipps

Man kann das Gericht auch mit Schweinekotelett oder Lammkotelett, Zubereiten.

Die Kartoffelmasse verändern: Sesam, Nüssen, Kräuter der Saison, Tomaten oder andere Gemüse.



Küchentipp

Man kann das Kartoffelpüree auch aus frische Kartoffeln herstellen.



Tipp zur Gartechnik

Fleisch sollte durch sein, aber noch saftig (nach dem Braten, ruhen lassen.)

Diät-Eignung

- Vollkost
- Diabetes mellitus (Kartoffelpüree beachten)