

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 25. Oktober 2016**



**Rezept von Konstantin Filippou**

## **Schweinskotelett mit Schnecken**

**45 Minuten /aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

4 Schweinskoteletts (küchenfertig zugeputzt), Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 EL Mehl, Olivenöl zum Braten, 1 Karotte (gewürfelt), 1 Zwiebel (gewürfelt), 1 grüne Paprikaschote (geschält und gewürfelt), 1 kleine reife Tomate (gehäutet, entkernt und gewürfelt), 2 Knoblauchzehen (ungeschält), 125 ml Rotwein, 1 TL getrockneter Majoran, 1 EL gehacktes Basilikum, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Schweinsleber (500 g), 4 Haselnüsse, 4 Mandeln, 500 g Schnecken (küchenfertig).

### **Zubereitung**

Die Schweinskoteletts salzen und pfeffern, mit Mehl stauben. In einer großen Kasserolle in etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur beidseitig anbraten. Karotte, Zwiebel, Paprika, Tomate und Knoblauch zugeben und mit Rotwein aufgießen. Alles etwa 10 Minuten schmoren, dabei das Fleisch hin und wieder wenden. Wenn notwendig auch noch etwas Wasser zugeben.

Die Leber in Würfel schneiden und in Mehl wenden. In einer kleinen Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur beidseitig braten, Majoran zugeben. Die Leber mit den Haselnüssen und den Mandeln im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Schweinskotelett aus der Sauce nehmen und in etwas Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Die Schnecken in den Schmorsatz einlegen und aufkochen. Zum Schluss noch die Lebersauce gut unterrühren.

Mit Petersilie und Basilikum abschmecken.

Die Koteletts mit den Schnecken und der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.