

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 31. Mai 2017**



**Rezept von Max Stiegl**

### **Schweinskotelett mit Gewürzpolenta und karamellisierten Herzkirschen**



**30 Minuten/ leicht**

---

#### **Zutaten für 4 Personen**

4 Turopolje-Koteletts à ca. 250 g, Salz, Butter, Öl, 1 Zehe Knoblauch, Rosmarin, Majoran.

Für die Gewürzpolenta: 1 Liter Milch, 50 g Butter, Salz, 150 g Polentagrieß, Parmesan.

Für die Herzkirschen: 200 g Herzkirschen (entkernt), 4 Schalotten, 20 g Butter, 10 g Zucker, 50 ml Weißwein, 50 ml Apfelsaft, 4 Blätter Kohl, Schale von einer unbehandelten Zitrone.

Für die Gewürzmischung: bunte Pfefferkörner, Zimt, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Tonkabohnen, Piment, Kurkuma, Currypulver.

#### **Zubereitung**

Für die Polenta in einem Topf Milch mit Butter und Salz aufkochen. Den Polentagrieß einrieseln lassen und bei ständigem Rühren weich kochen. Vom Herd nehmen und die Oberfläche mit Butterflocken bedecken. Vor dem Servieren mit etwas Gewürzmischung und Parmesan vollenden.

Für die karamellisierten Herzkirschen Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne Zucker und Butter karamellisieren, die Schalotten zugeben und anschwitzen. Die Kohlblätter einlegen, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas einkochen. Die Kirschen zugeben, kurz durchschwenken und etwas karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Für die Gewürzmischung alle angeführten Zutaten fein mörsern.

Die Koteletts in Butter und Öl beidseitig kurz anbraten. Mit etwas von der Gewürzmischung bestreuen. Knoblauch, Rosmarin und Majoran zugeben und das Fleisch im Rohr bei 100 °C noch 10 Minuten rasten lassen.

Die karamellisierten Kirschen mit Kohlblättern und Koteletts anrichten. Die Polenta in kleine Schüsseln füllen, mit Parmesanspänen bestreuen.