

Duroc Schweinskotelett mit Bockbierjus

Zutaten

- 4 Stück Schweinekotelett
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten und mit Salz zerdrückt
- 3 EL Dijon Senf
- 300 g Süßkartoffeln
- 1/8 l Bockbier
- 200 g flüssige Sahne
- 2 große Tomaten, in kleine Stücke
- 1 Bund Frühlingslauch, in Streifen
- 6 Sardellenfilets, in kleine Stücke
- 10 Kapern, in kleine Stücke
- 4 cl Weißwein
- 2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 cl Öl für das Kotelett
- 30 g Butter für die Sauce
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Kotelett mit Öl bepinseln und leicht salzen, nicht pfeffern. Soll das Kotelett saftig und leicht rosa im Kern sein, muss die Kerntemperatur ca. 57°C betragen.

Zu beachten ist, dass das Kotelett beim Ruhen nachzieht. Also das Fleisch bereits bei einer Kerntemperatur von ca. 53°C aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen. Pfeffern und wenn gewünscht nachsalzen. Soll das Kotelett durchgegart sein, muss die Kerntemperatur ca. 66°C betragen. Am besten stellt man erst die Soße her und grillt anschließend in Ruhe das Fleisch.

Für die Soße die Butter in der Pfanne zerlaufen lassen. Zwiebeln, Knoblauch, 1/8 l Bier, Süßkartoffelwürfeln darin anschwitzen bis alles Farbe bekommt. Anschließend Senf, Sardellen und Kapern zugeben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne, Tomaten und die Frühlingszwiebeln zugeben nochmals reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch zugeben.

Als Beilage passt ein frisches Baguette oder ein Fladenbrot.