

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

**Schweinskotelett mit Sauce Choron,
Erdäpfel-Steinpilz-Gröstl und Petersilie**

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Schweinskoteletts à 250 g, 1 EL Butter, 30 ml Hühnerfond.

Für die Sauce Choron: 80 ml Weißweinreduktion*, 2 Eidotter, Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer, 1 TL Tomatenmark, 150 ml geklärte Butter, 1 EL getrocknete Tomaten.

Für Erdäpfel-Steinpilz-Gröstl: 200 g Steinpilze (geputzt und geschnitten), 3 Erdäpfel (gekocht, geschält und gewürfelt), 1 EL Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 2 Schalotten (fein geschnitten), 1 Zweig Rosmarin, 1 TL gehackte Petersilie.

Zum Garnieren: Petersilien-Öl**.

Zubereitung

Die Schwarte der Schweinskoteletts kreuzweise einschneiden und zuerst auf der Schwartenseite in Butter anbraten, dann rundum braten und im Rohr bei 130 °C etwa 15-20 Minuten garen. Den Bratensatz in der Fleischpfanne mit Hühnerfond ablöschen und die Sauce auf die passende Konsistenz einkochen lassen.

Für die Sauce Choron die Eidotter mit der Weißweinreduktion über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Nun langsam die geklärte Butter einlaufen lassen, Tomatenmark einrühren und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen. Vor dem Servieren die getrockneten, gehackten Tomaten einrühren.

Die Erdäpfel in Olivenöl rundum knusprig anbraten, nach etwa 5 Minuten die Steinpilze dazugeben, anschließend Knoblauch und Schalotten begeben. Nun die Butter und einen Rosmarinzweig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie begeben.

Auf einem Teller Schweinskotelett mit etwas Bratensauce, Sauce Choron und Erdäpfel-Steinpilz-Gröstl anrichten, mit Petersilien-Öl garnieren.

*Weißweinreduktion:

750 ml trockenen Weißwein mit 3 Pfefferkörnern, 1 gewürfelte Schalotte und 1 Lorbeerblatt auf 100 ml einkochen und durch ein feines Sieb gießen.

** Petersilienöl:

Petersilie blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem neutralen Pflanzenöl fein mixen.