

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Kotelett vom Freilandschwein mit Cranberry-Kohlgemüse und Gremmeln

**Koch: Richard Rauch**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Kotelett

- 2 Koteletts à 350-450 g
- grobes Meersalz
- Butter
- Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig

Für die Gewürzmischung

- 1 TL Fenchelsamen
- 4 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Koriandersamen
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 4 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

#### Für das Cranberry-Kohlgemüse

- 200 g Cranberries (frisch)
- 4 Schalotten
- 20 g Butter
- 10 g Kristallzucker
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Apfelsaft
- 8 Wirsingblätter
- Abrieb einer Zitrone

#### Sonstiges

- 100 g Grammeln

### Zubereitung

1. Für die Gewürzmischung die Fenchelsamen, die Koriandersamen, etwas Salz und Pfeffer in einem Mörser fein zerstoßen oder in einem Cutter mixen. Die gerebelten Thymian- und Rosmarinzweige, den Knoblauch und die Petersilie feinschneiden und mit den Gewürzen vermengen.

2. Dann die Koteletts mit ein wenig Gewürzmischung bestreuen und danach in einer Pfanne in etwas Butter und Öl beidseitig kurz anbraten. Nun das Fleisch im Rohr bei 130° C Umluft 10-20 Minuten rasten lassen.

3. Für das Cranberry-Kohlgemüse die Schalotten schälen und kleinschneiden. Dann den Kristallzucker und die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Schalotten zugeben und anschwitzen. Die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden und dazugeben, mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend die Cranberries zugeben, kurz durchschwenken, etwas karamellisieren lassen und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

4. Die Grammeln feinhacken und in eine feuerfeste Form geben und kurz zu den Koteletts ins Rohr geben, damit sie leicht warm werden.

5. Zum Schluss das Fleisch aus dem Rohr nehmen, kurz in der Pfanne in etwas Butter mit einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Rosmarinzweig nachbraten und anschließend in feine Tranchen schneiden. Das Cranberry-Kohlgemüse mittig auf einem flachen Teller anrichten und ein paar dünne Scheiben vom Fleisch darauflegen. Das Gericht mit den knusprigen, warmen Grammeln bestreuen.