

Rezept Kotelett mit Apfel-Senf-Soße, Ofendrillingen und Speck-Rosenkohl



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	Als Beilage:
4 Schweinekotelett	800g kleine Kartoffeln
4 Eier	2 EL Olivenöl
3 alte Brötchen für Paniermehl	Salz, Pfeffer, Paprika
1 kleine Zwiebel	
2 Äpfel	800g Rosenkohl TK
250ml Apfelsaft	1 Päckchen Schinkenwürfel
1 EL Senf	1 TL Öl zum anbraten
200g Creme Fraiche	
1 TL Speisestärke	
Salz, Pfeffer, Gartenkräuter	
Butter zum anbraten	
3 Lauchzwiebel-Stangen	

Zunächst die Kartoffeln abwaschen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Das Olivenöl mit den Gewürzen mischen und die Kartoffeln damit bestreichen. Auf oberster Schiene bei 180 Grad etwa 45 Minuten gar backen.

Den Rosenkohl in 1 Liter kochenden Salzwasser etwa 20 Minuten bissfest garen und in der Zwischenzeit die Kotelett etwas platt klopfen, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und zur Seite legen.

Nun die Brötchen zu Paniermehl reiben und auf einen tiefen Teller geben. Die Eier ebenfalls in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.

Die Kotelett durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Diesen Schritt doppelt ausführen, damit die Panade schön dick wird. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die panierten Fleischstücke von jeder Seite goldbraun anbraten. Anschließend auf einem ebenfalls mit Backpapier ausgelegten Backblech nebeneinander auslegen und im Backofen unter dem Blech mit Kartoffeln etwa 15-20 Minuten gar werden lassen.

Für die Beilagensoße Zwiebel und Äpfel schälen, die Zwiebel im Anschluß fein würfeln, die Äpfel entkernen und grob würfeln. Beides in einem hohen Topf in etwas Butter scharf anbraten und mit dem Apfelsaft ablöschen. Senf und Creme Fraiche hinzugeben, glattrühren und mit der Speisestärke andicken. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Gartenkräutern abschmecken und warm halten.

Den mittlerweile fertig gekochten Rosenkohl abschütten und mit den Speckwürfeln in der Pfanne scharf anbraten, bis er die gewünschte Bräune hat.

Zum Schluß das Kotelett mit den Kartoffeln und dem Rosenkohl servieren, mit etwas Soße übergießen und den Lauchzwiebeln verzieren.

Wir wünschen Guten Appetit!



