

Schweine-Koteletts mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Schweinekoteletts à 200 g	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Rotkohl, circa 750 g
200 g Äpfel	3 Zwiebeln	2 Eier
150 g Semmelbrösel	3 EL Mehl	1 EL Speisestärke
100 g Butter	150 ml Milch	500 ml Gemüsefond
3 Wachholderbeeren	1 Lorbeerblatt	3 EL Johannisbeergelee
2 EL Rotweinessig	3 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Rotkohl putzen, die äußersten Blätter entfernen, den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwei der Zwiebeln abziehen und fein hacken. Von der Butter circa 20 Gramm in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, anschließend den Rotkohl zugeben und fünf Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Johannisbeergelee würzen. Das Lorbeerblatt, die Wachholderbeeren sowie den Gemüsefond zugeben und zugedeckt 20 Minuten garen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und zu dem Rotkohl geben. Alles zusammen weitere zehn Minuten weiter garen lassen. Die Speisestärke mit dem Rotweinessig verrühren, unter den Rotkohl mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Mehl, die Eier und die Semmelbrösel jeweils auf einen tiefen Teller geben. Das Fleisch darin panieren. Das Sonnenblumenöl zusammen mit 30 Gramm der Butter in einer Pfanne erhitzen. Das panierte Fleisch in dem heißen Fett von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die übrige Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und bräunen lassen. Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die heiße Milch zu der Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Anschließend die gebräunte Butter und die Zwiebeln zugeben. Das Püree mit Muskatnuss abschmecken. Die Koteletts zusammen mit dem Rotkohl sowie dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Heck am 06. März 2013