

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Ofen-Kartoffeln, Salbei

Für zwei Personen

2 Schweinskoteletts	2 Scheiben Prosciutto	3 Scheiben Pancetta, dick
500 g mehlig. Kartoffeln	1 Knoblauchknolle	10 Salbeiblätter, frisch
2 getrocknete Aprikosen	50 g Butter	Olivenöl, Mehl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser drei bis vier Minuten vorgaren. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit einem kleinen scharfen Messer seitlich eine Tasche einschneiden. Eine Knoblauchzehe schälen. Die Aprikosen feinhacken. Vier Salbeiblätter mit der geschälten Knoblauchzehe, dem Prosciutto, der Butter, den Aprikosen und Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Paste verarbeiten und die Fleischtaschen damit füllen. Vier Salbeiblätter dünn mit Öl bestreichen, eine Seite mit Mehl bestäuben und mit der Mehlseite nach unten auf die Koteletts drücken. Den Pancetta in bleistiftbreite Stücke schneiden und mit den Kartoffeln, dem restlichen Salbei und den ungeschälten restlichen Knoblauchzehen auf ein Backblech verteilen. Nun alles mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Die Koteletts in einer Pfanne knusprig braten. Nach zehn Minuten die Koteletts auf die Kartoffeln legen und weitere zehn Minuten im Ofen garen. Die Schweinekoteletts mit dem Salbei auf den Tellern anrichten, mit den Kartoffeln garnieren und servieren.

Reinhard Loidl am 02. Dezember 2013