

Schweine-Koteletts, Kartoffel-Gurkensalat, Quark

Für 4 Portionen

Kartoffel-Gurkensalat:

500 g Kartoffeln, festk.	2 Salatgurken	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	250 ml Geflügelfond	4 Schalotten
1 EL m.-scharfer Senf	4 EL Weißweinessig	6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Frühlingsquark:

200 g Quark	1 Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 Knoblauchzehe	Paprikapulver, geräuch.	10 Radieschen

Koteletts:

4 Koteletts	Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe	30 g Butter

Kartoffel-Gurkensalat:

Die Kartoffeln mit Schale im Salzwasser kochen, anschließend pellen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten im Olivenöl anschwitzen, mit dem Geflügelfond aufgießen. Ein paar Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem heißen Geflügelfond übergießen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und die Kräuter dazugeben. Alles gut durchziehen lassen.

Die Gurken schälen und Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurken in Scheiben schneiden und mit Salz würzen. Für ca. 15 Minuten auf einem Sieb ziehen lassen.

Das Salz entzieht den Gurken die Flüssigkeit und verwässert das Salatdressing so nicht. Anschließend unter die Kartoffeln geben und den Salat noch lauwarm servieren.

Frühlingsquark:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koteletts:

Die Koteletts salzen, pfeffern und in einer Pfanne in stark erhitztem Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend die Butter und die Kräuter dazugeben. Den Knoblauch und die Butter in der Pfanne so lange erhitzen, bis diese braun wird. Das gibt dem Fleisch das gewünschte Aroma. Das Kotelett auf ein Blech geben und mit der braunen Butter übergießen. Bei 80 Grad im Backofen für ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit dem lauwarmen Salat und dem Quark genießen.

Alexander Wulf am 28. April 2026