

Paniertes Kamm-Kotelett mit Bratkartoffeln und Feld-Salat

Für zwei Personen

2 Schweinekammkoteletts à 200 g	2 festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel
1 Schalotte	100 g Feldsalat	1 Ei
4 EL Weizenmehl	100 g Paniermehl	1 EL scharfer Dijon-Senf
4 EL Butterschmalz	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Walnussöl
1 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL Crème double	3 EL Milch
Salz, schwarzer Pfeffer		

Drei Teller bereitstellen. In einem Teller das Ei mit Salz, Pfeffer und der Milch verquirlen, in einem das Mehl geben und in den dritten Teller das Paniermehl. Die Koteletts waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts in dem Mehl, anschließend in dem Ei und daraufhin in dem Paniermehl wenden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Die Zwiebel abziehen und in dicke Würfel schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und Koteletts darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten. In einem Bräter das Sonnenblumenöl erhitzen, die Kartoffeln dazugeben und die Hitze reduzieren. Nach zehn Minuten die Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln weiterbraten. Das Walnussöl mit dem weißen Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und zu der Vinaigrette geben. Den Feldsalat waschen und mit der Vinaigrette marinieren. Die panierten Koteletts auf einem Teller anrichten. Die Bratkartoffeln und den Feldsalat dazugeben. Mit dem Senf garnieren und servieren.

Albert Lachaussee am 16. April 2012