

Lenden-Kotelett vom Mangalica-Schwein mit Thaispargel

Für zwei Personen

Für die lila Kartoffeln:

300 g festkochende, lila Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinweig
Speiseöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Mangalica-Schwein:

250 g Lendenkotelett vom Mangalica-Schwein	3 Zehen Knoblauch	1 Rosmarinweig
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Thaispargel:

350 g Thaispargel	Butter	1 Chilischote
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Trüffelsauce:

1 Sommertrüffel	200 ml Sahne	2 EL kalte Butter
$\frac{1}{4}$ l Weißwein	100 g Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Etwas Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücke darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und in kleine Scheiben schneiden. Den Knoblauch zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Lammfleisch kurz in der Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend für zehn Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

Den Thaispargel waschen, von den Enden befreien und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Chilischote waschen und der Länge nach aufschneiden. Von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Den Spargel mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Trüffelsauce den Weißwein zusammen mit dem Zucker, Salz und Pfeffer in einem mittelgroßen Topf einkochen. Die Sahne unterrühren.

Den Trüffel reiben und den Abrieb in die Sauce geben. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Danach noch etwas frischen Trüffel darüber hobeln.

Das Fleisch mit den lila Kartoffeln, dem Thaispargel und der Trüffelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 23. April 2015