

# Schweine-Kotelett, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Eigelb

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinekoteletts:**

2 Schweinerückenkoteletts á 220 g	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin	1 EL Butter	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

**Für den Schaum:**

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	70 ml Milch
$\frac{1}{4}$ TL Xanthan	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für das Eigelb:**

6 große Eier	4 EL Pankobrösel	Pflanzenöl, Salz
--------------	------------------	------------------

**Für den Kartoffelcrunch:**

1 blaue festk. Kartoffel	1 rote festk. Kartoffel	1 orange-farb., festk. Kartoffel
2 EL Stärke	Pflanzenöl	Salz

**Für die Garnitur:**

1 feste Belper Knolle

**Für die Schweinekoteletts:**

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl und aufgeschäumter Butter von allen Seiten scharf braten. Angebrühten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und das Fleisch mit der Aromabutter übergießen.

Im Ofen etwa 10 Minuten auf 55 Grad Kerntemperatur fertig garen.

**Für den Schaum:**

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Butter in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe langsam bräunen. Sobald die Butter dunkel wird, diese auf die Seite stellen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit der Butter zusammen zu einer feinen Mousse stampfen. Milch erhitzen und Gewürze, sowie Xanthan dazugeben und die Milch unter die Mousse heben. Nussbutter dazugeben und alles in einen Sahnesiphon füllen.

Zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln aufdrehen und kräftig schütteln.

**Für das Eigelb:**

4 Eier trennen und das Eigelb in eine geölte Muffinform geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Gefrierschrank anfrieren.

Die angefrorenen Eigelbe herausnehmen und mit Salz würzen. Die übrigen Eier verquirlen, das angefrorene Eigelb erst in Ei und dann in Pankobrösel wenden. Im Topf mit Öl goldbraun ausbacken.

**Für den Kartoffelcrunch:**

Die Kartoffeln auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden, in Stärke und Salz wenden und in einem Topf mit Öl kross frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Die Belper Knolle mit einem Trüffelhobel fein hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 06. November 2018