

Kotelett, Kräuterbutter, Topinambur-Püree, Pilze

Für zwei Personen

Für das Püree:

300 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffeln	25 g Butter
100 ml Sahne	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Champignons:

300 g braune Champignons	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

2 Iberico-Koteletts, a 160 g	Öl	Salz
------------------------------	----	------

Für die Kräuterbutter:

50 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	3 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian	Salz

Für das Püree:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Topinambur schälen, in Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser und der Milch in einem Topf weichkochen. Anschließend abgießen, durch eine Presse drücken und mit Butter und Sahne verrühren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss das Mark der Vanilleschote unterheben.

Für die Champignons:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Öl in einer Pfanne andünsten.

Champignons putzen, vierteln, mit in die Pfanne geben und weich dünsten. Mit Sahne aufgießen und köcheln lassen. Knoblauch abziehen, fein reiben und Champignons mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und unterheben.

Für das Fleisch:

Iberico-Koteletts salzen, in der Pfanne in Öl medium braten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad ruhen lassen.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch abziehen und pressen. Alle Kräuter hacken und mit Butter, Salz und Knoblauch vermengen und zu einer Nocke formen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Rottensteiner am 21. November 2024