

Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Schweinskoteletts	Salz, Pfeffer
1 EL Speiseöl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	100 ml Kalbsfond	100 ml Rotwein, trocken
1 Chilischote	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 60 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen. Für die Soße Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Butter anbraten und mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen. Die Chilischote halbieren, entkernen. Chili mit in den Fond geben, alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas von der gehackten Petersilie zum Schluss zu der Soße geben. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie unter die heißen Kartoffeln geben. Die Schweinskoteletts noch mal scharf nachbraten und anrichten. Mit den Bratkartoffeln garnieren und mit der warmen Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 08. Januar 2010