

Schweine-Kotelett mit Spargel und Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	5 Stiele Thymian	1 Stiel Kerbel
1 Knoblauchzehe	800 g Kotelettkarree	Meersalz, Pfeffer
6 EL Olivenöl	8 mittelgroße Kartoffeln	Muskat
125 ml Schlagsahne	16 Stangen weißer Spargel	Zucker
1 EL Butter	200 ml Kalbsjus	

Backofen auf 65 Grad vorheizen. Rosmarin, Thymian und Kerbel abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und andrücken. Das Karree mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, in einer Pfanne mit 4 EL heißem Olivenöl kurz von jeder Seite anbraten. Kräuter und Knoblauch dazugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/4 Stunden in der Pfanne gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 175 Grad aufheizen und das Fleisch ca. 3 - 4 Minuten erwärmen. Dann auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen, längst halbieren und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Dann die Form ausbuttern, die Kartoffeln leicht gefächert auslegen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit der Sahne auffüllen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 30 - 40 Minuten schieben. Den Spargel schälen, halbieren und schräg in ca. 5 cm lange Rauten schneiden. Diese dann in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und zum Schluss etwas Butter zugeben und den Spargel schwenken. Den Spargel mittig auf dem Teller anrichten. Das Karree in 4 gleichgroße Stücke schneiden und auf Spargel legen. Die Kartoffeln an den Spargel legen Mit der erwärmten Kalbssauce leicht angießen.

Frank Buchholz am 29. April 2013