

Schweine-Kotelett mit Gurken-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

| | | |
|--------------------------|---------------------|------------------------------|
| 600 g Kartoffeln, festk. | 1 Salatgurke | 250 ml kräftige Fleischbrühe |
| 1 TL scharfer Senf | 1 Msp. Curry | Salz, Pfeffer |
| 3 EL Apfelessig | 6 EL Sonnenblumenöl | $\frac{1}{2}$ Zwiebel |

Für die Koteletts:

| | | |
|--------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1 EL getr. Thymian | 100 g feine Semmelbrösel | 4 Schweinekoteletts à ca. 230 g |
| Salz, Pfeffer | 3 EL Mehl | 3 Eier |
| 6 EL Butterschmalz | | |

Die Kartoffeln waschen und in Wasser weich kochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Die Gurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Kartoffeln und Gurken in eine Schüssel geben. Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen.

Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Getrockneten Thymian im Mörser fein zerreiben und mit den Semmelbröseln auf einem Teller vermischen.

Die Koteletts kalt abwaschen, trocken tupfen und gleichmäßig flach klopfen.

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Koteletts dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln wenden und rundum panieren.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun braten. Die Kunst ist es, das relativ dicke Fleisch so langsam zu braten, dass die Panade nicht zu dunkel wird und das Innere des Koteletts noch zartrosa ist.

Die Zwiebel schälen, auf einem feinen Hobel zum Kartoffel-Gurkensalat hobeln und untermischen. Salat nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Koteletts und Kartoffelsalat anrichten.

Vincent Klink am 24. Mai 2018