

Paniertes Schweinskotelett mit Trocken-Aprikosen- Chutney, Senfkartoffeln, Wirzgemüse



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Paniertes Schweinskotelett

2 Eier
Salz, Pfeffer
1 EL Fenchelsamen, gemörsert
ca. 4 EL Mehl
300 g Weissbrot, vom Vortag
4 Schweinskoteletts
Öl, zum Braten

Zubereitung Paniertes Schweinskotelett

Backofen auf 150°C vorheizen. Eier in einem tiefen Teller verschlagen und kräftig mit Salz, Pfeffer und gemörserten Fenchelsamen würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Brot in Stücke schneiden und im Cutter fein mahlen, anschliessend auf einen flachen Teller geben. Koteletts zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eimischung ziehen und im Paniermehl wenden. Anschliessend nochmals durch die Eimischung ziehen und im Paniermehl wenden. Genügend Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Koteletts darin von jeder Seite goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Zutaten Trocken-Aprikosen-Chutney

200 g getrocknete Aprikosen
1 dl Orangensaft
1 kleine weisse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleines Stück Ingwer
1 EL Olivenöl
1 dl trockener Weisswein
½ dl weisser Balsamico
1 EL Honig
1 TL Salz
½ Zitrone, Saft
½ kleine Chilischote, entkernt und fein gehackt

Zubereitung Trocken-Aprikosen-Chutney

Aprikosen klein würfeln, in eine Schüssel geben und mit Orangensaft übergossen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten. Aprikosen mit Saft, Ingwer, Weisswein, Essig, Honig und Salz begeben und alles gut verrühren. Bei kleiner Hitze offen einkochen lassen. Chutney mit wenig Zitronensaft, Salz und ggf. etwas Essig abschmecken. Nach Belieben etwas frische Chili begeben.

Zutaten Senfkartoffeln

2 mittelgrosse Zwiebeln
800 g neue Kartoffeln, mit der Schale gegart
Butter
2 EL grobkörniger Senf
0.5 dl Noilly Prat
etwas Sojasauce
½ Bund glatte Petersilie

Zutaten Wirzgemüse

1 Wirz, ca. 600 g
2 EL Butter
50 g Rohschinkenwürfel
1 Zwiebel
100 g Baumnusskerne
2 EL Butter
1.5 dl trockener Weisswein
1.8 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung Senfkartoffeln

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln halbieren, bei schwacher Hitze in einer Bratpfanne in reichlich Butter goldgelb braten. In einer zweiten Pfanne Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Senf begeben und kurz andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit wenig Sojasauce abschmecken. Kartoffeln zur Sauce geben und alles gut mischen. Grob gehackte Petersilie untermischen und sofort servieren.

Zubereitung Wirzgemüse

Äussere Blätter vom Wirz entfernen. Kopf vierteln und Strunk entfernen. Die Viertel in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Baumnusskerne ebenfalls fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Rohschinkenwürfel, Zwiebeln und Baumnüsse begeben und unter Rühren leicht anbraten. Wirz begeben, kurz andünsten, mit Weisswein ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen. Rahm begeben und Wirz unter Rühren knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.