

Rezept

Kotelett mit Wacholder und Rosmarin

Ein Rezept von Kotelett mit Wacholder und Rosmarin, am 27.04.2024

Zutaten

Für das Selleriepüree

| | | | |
|-----------------|-----------------------------|-------------|--------|
| 1 Knolle | Sellerie (800 g) | | Salz |
| 100 ml | Milch | 1 EL | Butter |
| 2 Prisen | frisch geriebene Muskatnuss | | |

Für die Koteletts

| | | | |
|-----------------|-------------------------------------|-------------|-------------------|
| 2 Zweige | Rosmarin | 2 TL | Wacholderbeeren |
| ½ TL | Pfefferkörner | | Salz |
| 4 | Schweinekoteletts (à 200 g) | 4 EL | Butter |
| 200 ml | trockener Weißwein (z. B. Riesling) | 2 TL | grober Dijon-Senf |
| 100 g | Sahne | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 36 g F, 46 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Sellerie schälen und in 4 cm große Stücke schneiden. Diese in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Milch, Butter und Muskatnuss zufügen und alles mit einem Kartoffelstampfer zu feinem Püree zerdrücken. Das Püree zugedeckt beiseitestellen.
2. Während der Sellerie kocht, den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Mit Wacholder, Pfeffer und 1 TL Salz in einem Mörser grob zerstoßen. Die Koteletts trocken tupfen und von beiden Seiten mit der Würzmischung einreiben. Eine Pfanne erhitzen. Die Butter hineingeben und die Koteletts darin bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 5 Min. anbraten. Die Koteletts dann aufeinanderlegen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. ruhen lassen.
3. Wein in der Pfanne aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. kochen lassen. Dabei den Bratensatz mit einem Schneebesen lösen. Senf und Sahne einrühren und die Sauce bei kleiner Hitze in 2-3 Min. cremig einköcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Die Koteletts auswickeln. Den Fleischsaft zur Sauce geben und diese mit ½ TL Salz abschmecken. Koteletts und Selleriepüree auf vier Tellern anrichten und mit der Sauce servieren. Dazu passt Rosenkohl.